

Klubszendvics

A klubszendvics Amerikából származik. Három szelet toast kenyér, közötté kétféle hús. Kerül bele még sült szalonna, saláta, paradicsom és majonéz. Gyakran negyedekre vagy felekre vágják. Ha a koktélrudak nem tartanak össze, összedőlne, mert olyan magas a felépített "torony". Természetesen a sült burgonya sem maradhat el mellőle.

ADAG	ELŐKÉSZÍTÉS	ÖSSZEÁLLÍTÁS
1 fő	5 perc	5 perc

HOZZÁVALÓK:

- 3 szelet toast kenyér
- vaj
- 2 evőkanál majonéz
- 1 db saláta levél
- 2 szelet paradicsom
- 1 szelet bacon
- 1 szelet cheddar sajt
- 1 szelet pulyka sonka
- 1 szelet sonka

TÁLALÁSHOZ:

- Sült burgonya

ELKÉSZÍTÉS:

1. A kenyerek mindkét felét kenjük meg vajjal.
2. Közben egy száraz serpenyőben süssük meg a bacon szeleteket. Ha kész, tegyük egy papírtörlőre.
3. Egy száraz serpenyőben a kenyér mindkét oldalát pirítsuk aranybarnára.
4. Az alábbi sorrendben építsük fel a szendvicset: kenyér, majonéz, sonka, bacon, paradicsom, kenyér, majonéz, pulykasonka cheddar sajt, saláta, kenyér.
5. Az egész tornyot szúrjuk át egy -egy koktélrúddal (az átlósan szembeni sarkokra szúrjunk egy-egy koktélrudat) és vágjuk átlósan ketté. Így két háromszög szendvicset kapunk.
6. Tálaljuk sült burgonyával.

Videó: <https://youtu.be/qjic51OXh0g>