Sendvič s Jihočeským žervé, uzeným lososem, rukolou a medovým dresinkem



15 minut náročnost ●○○○

Máte chuť na nějakou svačinku či menší oběd? Jihočeské žervé doplní jemnou chutí uzeného lososa a s obyčejného sendviče se stane něco výjimečného.

Ingredience (1 porce)

- 1 bageta
- 1 balení uzeného lososa
- 250 g Jihočeského žervé
- 20 g pažitky
- 50 g sušených rajčat
- 50 g rukoly
- 100 g majonézy
- 50 g dijonské hořčice
- 50 g medu

Návod na přípravu:

Med, hořčici a majonézu smícháme a necháme odležet v lednici. Pažitku nasekáme najemno a smícháme s Jihočeským žervé. Osolíme podle chuti. Bagetu podélně rozkrojíme a obě půlky namažeme Jihočeským žervé. Na jednu půlku poklademe sušená rajčata, rukolu, lososa a ochutíme medovo-hořčičným dresinkem. Přiklopíme druhou půlkou a podáváme.