Domácí bageta s krůtím masem a sýrem podle Zdeňka Pohlreicha



10 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 400 g krůtích prsou
- 1 lžíce majonézy
- 3 lžíce dijonské hořčice
- 2 bagety
- 8 plátků kvalitní šunky
- 8 ks sušených rajčat
- hrst rukoly
- 8 plátků sýru Primator (Madeta)
- 1 lžíce rostlinného oleje
- sůl a čerstvě mletý pepř

Návod na přípravu:

Krůtí prsa nakrájejte na 6 tenkých steaků, osolte, opepřete a opečte z obou stran asi 2 minuty.
Majonézu smíchejte s hořčicí, dochuťte. Bagety rozřízněte, potřete směsí, navrstvěte steaky, šunku, sušená rajčata, rukolu, sýr a přiklopte.
Bagety vložte do kontaktního grilu nebo do trouby na 180 °C asi 5–8 minut, dokud se sýr nerozteče.