



Как приготовить

Шаг 1

Посолите, поперчите куриную грудку с двух сторон и отправьте на сковороду (желательно гриль). Обжарьте с двух сторон до золотистой корочки. Готовую курицу порежьте кусочками толщиной 0,5см.

Шаг 2

Пока грудка остывает, приготовьте соус. Смешайте горчицу и майонез.

Шаг 3

Подготовьте другие ингредиенты. Порвите крупно листья салата, лук, помидоры и ветчину нарежьте колечками.

Шаг 4

Тостерный хлеб обжарьте с двух сторон на сухой сковороде.

Шаг 5

Сборка кляб-сэндвича. Хлеб смажьте соусом. Сверху выложите листья салата и грудку, затем кольца лука. Положите сверху еще один кусочек хлеба с соусом. Сверху выложите ветчину, помидоры и сыр. На сыр положите листья салата.

Шаг 6

Оставшийся хлеб смажьте соусом и положите смазанной стороной на листья салата. Нарежьте готовые бутерброды на треугольники острым тонким ножом. Приятного аппетита!