

# **Tost z kurczakiem i jajkiem (club sandwich)**

## **Club Sandwich z Kurczakiem i Jajkiem – Kłasyka w Nowej Odsłonie**

Club sandwich to prawdziwa perełka wśród kanapek – trzy warstwy chrupiącego, podpieczonego pieczywa tostowego przełożone soczystym kurczakiem, chrupiącym bekonem i jajkiem sadzonym. Ta pyszna kompozycja to idealne połączenie delikatnego mięsa drobiowego, świeżych warzyw i kremowego majonezu, które razem tworzą harmonijną całość smaków.

Sekret doskonałego club sandwicha tkwi w odpowiednim przygotowaniu składników. Pierś kurczaka doprawiona przyprawą Knorr i upieczona na grillu zachowuje soczystość, a podsmażony bekon dodaje charakterystycznego, wędzonego aromatu. Jajko sadzone ze złocistym, lekko płynnym żółtkiem stanowi kwintesencję tej kanapki, nadając jej kremowości i bogatego smaku.

### **Dla kogo?**

Tosty z kurczakiem i jajkiem to propozycja dla osób ceniących sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. To idealne rozwiązanie dla zapracowanych, którzy nie chcą rezygnować z dobrego jedzenia mimo braku czasu. Sprawdza się również jako sposób na wykorzystanie pieczywa, które nie jest już pierwszej świeżości.

### **Na jaką okazję?**

Club sandwich doskonale sprawdzi się jako sycące drugie śniadanie, lunch do pracy czy szybki obiad. To także świetna propozycja na nieformalne spotkania z przyjaciółmi czy

rodzinny brunch w weekend. Dzięki efektownemu wyglądowi zrobi wrażenie na gościach mimo prostoty przygotowania.

## **Czy wiesz, że?**

Tradycyjny club sandwich podaje się spięty drewnianymi wykałaczkami, co nie tylko ułatwia jedzenie tej wysokiej kanapki, ale także nadaje jej charakterystyczny wygląd. Najlepiej smakuje świeżo przygotowany, gdy pieczywo jest jeszcze ciepłe i chrupiące.

## **Dla urozmaicenia**

Eksperymentuj z dodatkami! Zamiast kurczaka możesz użyć indyka, a klasyczne warzywa zastąpić rukolą czy awokado. Tosty podawaj z domowymi frytkami lub chipsami. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj różne rodzaje sosów – od klasycznego majonezu po pikantne dipy.