

Sandwiche nie tylko na drugie śniadanie

Sandwiczami nazywa się zazwyczaj dwie kromki chleba lub połówki bułki złożone razem i wypełnione różnymi dodatkami. Nadają się na piknik i na drugie śniadanie do szkoły lub pracy.

Sandwiche mogą mieć różną wielkość i kształt. Niektóre jada się rękami, inne widelcem i nożem. Podaje się je na gorąco i na zimno. Bywają też sandwiche otwarte, wielopoziomowe lub zawinięte w tortilli.

Nowoczesne sandwiche

Sandwiche nie muszą być nudne. Wystarczy zamiast masła lub majonezu użyć do posmarowania pieczywa jednej z błyskawicznych past.

■ **Majonez chrzanowy:** Wymieszać 1/4 szklanki majonezu z 1 i 1/2 łyżeczki posiekanej cebuli dymki i 1 i 1/2 łyżeczki chrzanu

■ **Majonez włoski:** Wymieszać 1/4 szklanki majonezu z 3/4 łyżeczki koncentratu pomidorowego oraz 1/8 łyżeczki suszonej bazylii.

■ **Majonez z tapenadą:** Wymieszać 2 łyżki majonezu z 2 łyżkami posiekanych oliwek, 1/8 łyżeczki zmiążdżonego czosnku oraz szczyptą suszonego tymianku i pieprzu.

■ **Pasta z awokado:** Rozgnieść połówkę awokado. Wymieszać z 1 łyżką posiekanej cebuli dymki, 1 łyżeczką białego octu balsamicznego oraz 1/8 łyżeczki soli i 1/8 łyżeczki pieprzu.

■ **Pasta chimichurri:** Do 2 łyżek oliwy z oliwek dodać po 1 łyżce czerwonego octu winnego, posiekanej cebuli i posiekanych listków świeżej kolendry, 1 zmiążdżony ząbek czosnku, 1/4 łyżeczki suszonego oregano oraz po 1/8 łyżeczki soli i pieprzu kajeńskiego. Utrzeć starannie.

■ **Winegret z serem:** Utrzeć po 2 łyżki oliwy z oliwek i octu z 1 łyżką tartego parmezanu, 1 łyżeczką cukru, po 1/4 łyżeczki

suszonego oregano i mielonej papryki oraz po 1/8 łyżeczki suszonego czosnku i mielonej gorczycy.

■ **Pasta z suszonych pomidorów:** Wymieszać po 2 łyżki majonezu i drobno posiekanych suszonych pomidorów w oleju z 2 łyżeczkami posiekanej czerwonej cebuli.

■ **Pasta z karczochów i pepperoncini:** Zmiksować 2 serca karczochów z zalewy z 2 papryczkami pepperoncini.

Sekrety dobrego sandwiczka

Przygotowując sandwicze na przyjęcie, należy posmarować pieczywo masłem lub margaryną, żeby nie wchłaniało sosu z mięsa.

Najlepsze dodatki do sandwiczów to: guacamole, salsa, serki śmietankowe, majonez, ser żółty i pleśniowy, smażone pieczarki lub paseczki usmażonego na chrupko bekonu bądź boczku.