Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Бутерброды на пейнтбол

28 июня 2012 15:36 · https://open-cook.ru/recipes/buterbrody-na-pejntbol



В воскресенье у супруга случился корпоративный пейнтбол. Чтобы за 6 часов веселья любимый мужчина не умер от голода, я быстренько собрала ему бутерброды (и кусок черничного пирога).

Продукты рассчитаны на 3 бутерброда:

- 150-200 гр грудинки или бекона
- 6 ломтиков пшеничного хлеба
- 1 маленький огурчик
- 1 помидорчик
- 2,5 ст.л. сметаны

- 3 салатных листа (заранее вымыть и высушить)
- 30 гр сыра
- соль, перец черный молотый
- растительное масло

В нашей стране бекон – большая редкость. В гипермаркетах, конечно, можно встретить копченый бекон, но на его упаковке такое количество консервантов и остальной ерунды… Что спасает? Спасает грудинка, которую в домашних условиях никак не получается нарезать тонкими ломтиками.

Итак, нарезаем грудинку ломтиками той толщины, какая вам нравится:



Разогреваем на сковороде масло и обжариваем на нем полоски грудинки (не забыв присолить):





Подготавливаем хлеб:



Сыр натираем на мелкой терке:



Посыпаем хлеб сыром, укладываем ломтики на решетку или противень и отправляем в духовку, разогретую до 200 градусов:



Вытаскиваем их, когда сыр расплавится:



Из 6 ломтиков хлеба мы получим 3 бутерброда. На 3 ломтика укладываем листья салата:



Огурчик освобождаем от кожуры и очень мелко режем:



Смешиваем сметану, мелко порезанный огурец, соль и перец. Все тщательно перемешиваем и намазываем остальные 3 ломтика (которые без салата):



Получаем вот такую красоту:



Помидор нарезаем кружочками:



В зависимости от размера помидора укладываем по одному, два, три кружочка на ломтики с салатом, присаливаем:



А на ломтики, намазанные сметаной с огурцом, раскладываем мясо:



Складываем салатно-помидорный ломтик с мясным и получаем очень вкусные бутерброды:



Если вы их берете с собой куда-то, то лучше завернуть их в фольгу. У меня оставалось по чуть-чуть помидорки, сметаны и ломтик мяса, из чего получился половинчатый бутерброд.

Приятного аппетита!



Хлеб + мясо + овощи = сытый и довольный супруг после удачной охоты:



P.S.: по возвращении героя ждал сытный ужин.

Комментарии: 2

Яна # 20:15 25.07.2015

А можно свежий огурчик заменить на маринованный, вкус будет еще более пикантным, как мне кажется.

> **Анна Нечаева** # 20:28 25.07.2015
>
> Конечно, можно))) Мне тоже кажется, что с маринованным будет интереснее вкус.