

## Сэндвич с курицей и соусом блю-чиз

### Ингредиенты

- Пшеничный хлеб - 6 ломтиков
- Куриная грудка - 2 шт отварные или запеченные
- Груша - 1 шт мягкая
- Виноград - 50 г без косточек
- Салатные листья - небольшая горсть
- Соль - по вкусу
- Перец - по вкусу
- Сыр Горгонзола - 50 г
- Оливковое масло - 4 ст. л
- Сметана - 200 г (30%) и выше



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Приготовьте соус. Для этого смешайте горгонзолу со сметаной в блендере, добавьте щепотку соли и взбейте до однородного состояния.

2

Обжарьте хлеб на сковороде-гриль на оливковом масле или в тостере до золотистого цвета.

3

Курицу нарежьте тонкими ломтиками поперек волокон, такими же ломтиками нарежьте грушу, удалив семена

4

Оставшийся сыр разломайте вилкой на небольшие кусочки.

5

Поджаренный хлеб смажьте получившимся соусом блю-чиз, затем выложите ломтики курицы, груши, виноград, кусочки сыра, листья салата. Вновь полейте соусом и подавайте. Сверху можно накрыть сэндвич вторым тостом.

Приятного вам аппетита :)