

Конвертик-бутерброд и в поездку, и в поход

Ингредиенты

Хлеб - для сэндвичей 1 упаковка

начинка:

Колбаса - или вареное мясо 200 г (можно двух видов)

Огурец - свежий средний 1 шт (или соленый)

Сыр - 100 г

Зелень -

Майонез -

Кетчуп -

или

Мармелад -



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Для приготовления таких конвертиков потребуется электрическая бутербродница с которой дети справляются на ура. Из одной упаковки хлеба получается 12 конвертиков. Раскладываем 6 ломтиков и смазываем их по вкусу майонезом и/или кетчупом.

2

Сверху на смазанные ломтики укладываем мелко нарезанные мясные продукты, огурчик, зелень и посыпаем тертым сыром.

3

Подготовленный бутерброд накрываем сверху «крышкой» - ломтиком хлеба и помещаем его в нагретую бутербродницу, сильно на защелку закрываем крышку и ждем минутки 3-4.

4

Открываем, вынимаем румяные готовые пока еще квадратные бутерброды, ждем пока остынут и разделяем на треугольники по запеченной линии.

5

Сладкие бутерброды делаются по той же технологии но с очень простой начинкой - мармеладом на ваш вкус.

Приятного вам аппетита :) 