



## BLT sandwich s majonézou a zeleným pepřem

### Ingredience:

100 g Anglická slanina výběrová  
2 plátky bílý toustový chléb  
2 pol. lžíce kvalitní majonéza  
Ledový salát  
Rajče  
Malá kostka povoleného másla  
1/2 čaj. lžičky zelený pepř  
2 párátko/napichovátko

### Postup:

Půl lžičky zeleného pepře nasekáme ostrým nožem a smícháme s dvěma lžícemi majonézy, kterou dáme do chladu. Salát a rajče omyjeme, osušíme a nakrájíme. Na suché teflonové grilovací pánvi opečeme do křupava výběrovou slaninu. Z pánve slijeme vypečený tuk stranou a vytřeme papírovou utěrkou do sucha. Toustový chléb, lehce namazaný máslem, opékáme na stejné pánvi z každé strany do zlatova. Jeden plátek opečeného chleba potřeme pepřovou majonézou a postupně vrsvíme salát, rajče, slanina. Druhý kus chleba potřeme zbytkem pepřové majonézy a přiklopíme sandwich. Do dvou protilehých rohů sandwiche zapíchneme párátko a ty nám zajistí, aby se sandwich při krájení na dvě půlky nerozjel. Sandwich můžeme doplnit přílohou typu pečených brambor nebo domácích hranolek.

