



## Uzená kuřecí stehna s curry majonézou v celozrnné bagetě

### Ingredience:

2 ks uzená kuřecí stehna  
1 ks celozrnná bageta  
1 ks rajčata  
1 ks mladá cibulka (šalotka)  
Frise salát  
špetka curry  
2 pl majonéza  
snítka čerstvého koriandru  
barevný pepř  
sůl  
1 ks limetka  
chilly paprička na dozdobení

### Postup:

Stehýnka lehce orestujeme na pánvi, dáme stranou vychladnout a poté je ještě teplé zbavíme kostí. Do menší misky dáme dvě lžice majonézy, špetku curry, šťávu a kůru z půlky limetky, špetku soli a pepř, vše důkladně promícháme do hladké směsi. Omytou zeleninu si nakrájíme, rajče s cibulkou na kolečka, salát natrháme na menší kousky. Bagetu rozřízneme na půl a na spodní část namažeme curry majonézu. Kuřecí stehýnka natrháme na větší kousky a pokládáme je na majonézu. Dále vrstvíme zbytek ingrediencí. Bagetu dozdobíme nasekaným chilly s koriandrem.

