



# Sendvič z dýňové bagety s kuřecí prsní šunkou římskými listy, hruškovo-zázvorovým chutney

---

## Ingredience:

200 g Kuřecí prsní šunka Fitnes

Římský salát

1 ks mrkev

400 g hruška

100 g šalotka

10 g zázvor

80 g cukr

150 ml bílé víno

Balsamico bílé

Skořice

Sůl

Pepř

Olej

Dýňové bagety:

50 g brambory

500 g hladká mouka

20 g sůl

40 g droždí

Olej

Voda

Dýňová semínka

---

## Postup:

Brambory ve slupce uvaříme ve slané vodě. Vařené brambory oloupeme a nastrouháme.

Dohromady smícháme mouku, sůl, dýňová semínka, brambory a droždí rozmíchané s trochou vody.

Nakonec přidáme olej a vypracujeme těsto. Necháme vykynout, po vykynutí rozdělíme na čtyři díly.

Vyválíme bagety, které necháme vykynout. Do baget uděláme zářezy, lehce pomoučíme a pečeme

na 200°C až 220°C stupňů. Hrušky oloupeme a nakrájíme na kostičky, připravíme karamel, na který

dáme hrušky a lehce povaříme. Přidáme nastrouhaný zázvor, zalijeme vínem a balsamikem,

přidáme skořici a šalotku nakrájenou na kolečka a necháme svařit. Nakonec vychladíme. Bagety

rozřízneme, salát natrháme, pokapeme dresinkem, dáme na rozřízlou bagetu. Pak přidáme chutney,

nakrájenou šunku, mrkev nakrájenou na julienne a nakonec přiklopíme.

