Croissant s teriyaki salátem a slaninou

Recepty

Svačinka

Pro každý den

15 min

2



3.1

24

Budete potřebovat

Máslový croissant	2ks
Slanina	8 plátků
Vitana Steaková omáčka na trhané maso	1 lžíce
Salát Little gem	1 malá hlávka
Vitana grilovací koření Nepálivé	1 lžíce
Rajče	2 menší nebo 1 velké
Vitana sezamové semínko	1 lžička

Vitana marináda Teriyaki 4 lžíce

Příprava receptu

Postup:

1. Připrav slaninu:

- Smíchej slaninu s 1 lžící steakové omáčky Vitana na trhané maso a nech chvíli odležet (alespoň 10 minut).
- Opeč na grilu nebo pánvi dozlatova a dokřupava.

2. Připrav salát:

- Little gem rozpůl podélně.
- Potři je olejem a posyp grilovacím kořením Vitana (nepálivé).
- Griluj řezem dolů asi 2–3 minuty, dokud nezíská barvu, ale zůstane křupavý.

3. Připrav croissanty:

- Rozkroj je napůl a krátce rozpeč na grilu nebo v troubě (řezem dolů), dokud nejsou lehce křupavé.

4. Sestavení:

- Na spodní část croissantu přidej pár plátků rajčat a grilovanou slaninu.

Na opečený little gem :

- Posyp sezamem.
- Přidej Teriyaki marinádu