Sūrio ir traškios vištienos sumuštinis

Ingredientai

- 1 Maišelis Maggi Air Fryer Crispy Cheese
- 350 g Vištienos
- 1 Šaukštas Aliejaus
- 2 Čiabatos
- 2 Pomidorų
- 80 g Majonezo
- 2 Maži Pjaustyti marinuoti agurkai
- 2 Lakštai Žalių lapų salotų

Instrukcija

1. Įkaitinkite oro gruzdintuvę 3 minutes iki 180 °C* ir supjaustykite vištienos krūtinėlę į gabalėlius.

2. Sumaišykite vištieną ir 1 valgomąjį šaukštą aliejaus. Supilkite MAGGI Crispy mišinį į atskirą lėkštę ir apvoliokite vištienos gabalėlius po vieną, švelniai paspausdami, kad tolygiai pasidengtų.

3. Sudėkite vištieną į oro gruzdintuvę vienu sluoksniu ir kepkite 180 °C* temperatūroje 10 min.*.

4. Pašildykite duoną, kad ji būtų traškesnė. (1 minutę 160 °C temperatūroje).

5. Pomidorus supjaustykite plonais griežinėliais. Į bandelės vidų įdėkite dosnų šaukštą majonezo. Sudėkite pomidorus ir nusausintus marinuotų agurkėlių griežinėlius. Ant viršaus uždėkite traškios vištienos gabalėlius. Ant vištienos uždėkite salotų lapus.

18 Minutės

2

Angliavandeniai	56.27 g
Energija	939.86 kcal
Riebalai	48.83 g
Baltymai	58.06 g