

## כריך חזה אווז חם



### רכיבים

- בגט חצוי
- פרוסות אווז
- בצל מטוגן
- חסה
- עגבנייה פרוסות
- מלפפון חמוץ
- לפי הטעם קטשופ 750 גרם אסם לפי טעם
- לפי הטעם מיונז
- לפי הטעם רוטב לסלט שום 290 ג אסם
- לפי הטעם חרדל

### הכנה

1. מתחילים בהכנת הבגט, חוצים כל חצי לאורכו.
2. מורחים מיונז, קטשופ ורוטב שום.
3. מניחים מעל את עלי החסה, עגבניות ומעל את הבצל המטוגן.
4. מחממים מעט שמן במחבת בינונית ומטגנים את פרוסות חזה האווז משני הצדדים, דקה עד שתיים כל צד.
5. מניחים 4 פרוסות נקניק מטוגנות בכל באגט.
6. מורחים מעל חרדל לפי הטעם ומוסיפים מלפפונים חמוצים.

25 דקות

2 servings 2