

## Sendvič s aromatickými sardinkami

**Počet porcií:** 2

### **Suroviny:**

- 6 krajcov chleba
- 1 paradajka
- 1 červená cibuľa
- 1 konzerva delikatesných sardiniiek s rozmarínom a morskou soľou EVA
- hrst šalátu (rukola, jemne nakrájaná kapusta...)

### **Na dresing:**

- 150 g gréckeho jogurtu
- 1 lyžica majonézy
- 1 lyžica nakrájanej pažitky
- soľ

### **Postup prípravy:**

1. Krajce chleba opečte na panvici alebo grile.
2. Zmiešajte jogurt, majonézu, pažitku a soľ a pripravte si tak lahodný dresing.
3. Paradajky a cibuľu nakrájajte na plátky.
4. Vezmite dva krajce chleba a na každý dajte lyžičku dresingu. Na spodný krajec položte plátok paradajky a plátky cibule. Zakryte chlebom, na ktorý uložíte sardinky.
5. Posypte šalátom, pridajte lyžičku dresingu, zakryte ďalším krajcom opečeného chleba a ihneď podávajte.