GUSTARE

40 de mini-sandvișuri cu pui pentru copii – două variante delicioase

Timp de preparare: aprox. 60–75 min, cu asamblare · Timp de gătire: 25–40 min, în funcție de grosimea puiului · Porții: 40 de mini-sandvișuri (20 cu cheddar + 20 cu mozzarella)

INGREDIENTE

Pentru toate cele 40 de sandvișuri

- 40 chifle mici și moi, tip brioche sau cu susan (aproximativ 10–12 cm)
- 2,6 kg piept de pui crud, dezosat, fără piele
- 30 g ulei de măsline pentru pui
- 80 g unt pentru rumenirea chiflelor
- 12–15 g sare (după gust)
- 2 linguriță boia dulce
- 1 linguriță usturoi granulat
- 1 căpățână mare de salată iceberg (pentru varianta cu cheddar)
- 2 castraveți proaspeți (pentru varianta cu mozzarella)

20 de sandvișuri cu pui, cheddar și sos cremos

- 20 felii cheddar (aproximativ 350–400 g)
- 250 g cremă de brânză simplă
- 100 g maioneză
- 50 g smântână fermentată 20%
- 1 vârf de cuțit boia dulce, opțional

20 de sandvișuri cu pui, mozzarella și sos fin honey-mustard

- 350 g mozzarella feliată și bine scursă
- 80 g maioneză
- 100 g smântână fermentată 20%
- 50 g muștar fin, nepicant
- 35 g miere

PREPARARE

1. Pregătește puiul fraged

1. Încălzește cuptorul la 170°C, căldură sus-jos. Taie pieptul de pui în bucăți de grosime asemănătoare, aproximativ 2–3 cm, pentru coacere uniformă.
2. Amestecă puiul cu ulei, sare, boia dulce și usturoi granulat. Împarte-l în două tăvi, fără să înghesui bucățile, și acoperă-le lejer cu folie sau capace potrivite pentru cuptor.
3. Coace aproximativ 25–40 de minute, în funcție de grosimea bucăților, până când temperatura internă atinge 74°C. Timpul este orientativ; verifică fiecare tavă cu un termometru alimentar.
4. Lasă carnea 5–10 minute să se odihnească, apoi desfă-o în fâșii subțiri și amestec-o cu câteva linguri din sucurile rămase în tavă. Repartizează aproximativ jumătate pentru fiecare variantă.

2. Prepară cele două sosuri

5. Pentru varianta cu cheddar, amestecă 250 g cremă de brânză, 100 g maioneză și 50 g smântână fermentată. Adaugă puțină boia dulce dacă dorești.
6. Pentru varianta cu mozzarella, amestecă 80 g maioneză, 100 g smântână fermentată, 50 g muștar fin și 35 g miere. Gustă și ajustează doar dacă este nevoie.
7. Ține sosurile la frigider până la asamblare.

3. Pregătește chiflele și legumele

8. Taie chiflele pe orizontală și rumenește-le foarte ușor pe partea tăiată, într-o tigaie sau câteva minute în cuptor, cu puțin unt. Lasă-le să se răcească.
9. Spală și usucă foarte bine salata iceberg. Taie castraveții în felii subțiri și tamponează-i cu hârtie de bucătărie. Scurge bine mozzarella.

4. Asamblează 20 de sandvișuri cu cheddar

10. Unge baza fiecărei chifle cu un strat subțire de sos cremos.
11. Adaugă o felie de cheddar, aproximativ 45–50 g de pui gătit și puțină salată iceberg bine uscată.
12. Închide chifla fără să presezi tare. Poți fixa sandvișurile cu o hârtie alimentară, fără scobitori pentru copii.

5. Asamblează 20 de sandvișuri cu mozzarella

13. Unge baza fiecărei chifle cu puțin sos honey-mustard.
14. Adaugă mozzarella, aproximativ 45–50 g de pui gătit și câteva felii subțiri de castravete bine șters.
15. Închide chifla și așaz-o într-o cutie alimentară, într-un singur strat sau separată cu hârtie de copt.