

Сэндвичи с чоризо

<input type="checkbox"/>	Колбаса чоризо	100 г
<input type="checkbox"/>	Багет	1 шт.
<input type="checkbox"/>	Помидоры	3 шт.
<input type="checkbox"/>	Оливковое масло	4 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Орегано	2 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Хлопья чили	1 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Яблочный уксус	4 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Подсолнечное масло без запаха	8 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Чеснок	1 зубчик
<input type="checkbox"/>	Петрушка	100 г
<input type="checkbox"/>	Черный перец	по вкусу

Приготовление: Сначала — соус. Смесь орегано, чили, перца посолите, залейте водой и оставьте на четверть часа. Потом добавьте в нее мелко нарубленные чеснок и петрушку, масло без запаха и уксус. С двух сторон обжарьте смазанные оливковым маслом ломтики багета, затем на другой сковороде — кусочки чоризо. Теперь соберите сэндвичи: смажьте хлеб соусом, сверху положите колбасу, кружок помидора и еще один кусок хлеба.