


Kanapka Cezar na ciepło

Pyszna kanapka na ciepło na idealny początek dnia.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 3 cienkie plastry boczku
- 4 kromki chleba na zakwasie
- Masło czosnkowe
- 1 ugotowany filec z piersi kurczaka, cienko pokrojony
- 1 jajko na twardo, obrane i posiekane
- 1 duża garść liści szpinaku baby
- 50 g świeżo startego parmezanu
- Czarny pieprz
- Sos sałatkowy Cezar opcjonalnie
-



Wykonanie:

Ustawić temperaturę na wysoką. Rozgrzać opiekacz do panini, aż zgaśnie kontrolka gotowości do gotowania. W międzyczasie rozgrzać patelnię z nieprzywierającą powłoką i usmażyć boczec na chrupko. Rozsmarować odrobinę masła czosnkowego na 2 kromkach chleba położyć boczec, kurczaka, jajka, szpinak i ser. Doprawić czarnym pieprzem, w razie potrzeby skropić odrobiną dressingu. Wyregulować pokrywę tak, aby przykryła kanapki, nie uciskając ich. Opiekać przez ok. 6-7 minut, aż będą gorące i złociste.