


# Manchego i Chorizo Panini

Manchego i Chorizo Panini to idealne połączenie hiszpańskich smaków zamkniętych w chrupiącej kanapce. Aromatyczne chorizo, delikatny ser Manchego i świeże dodatki tworzą harmonijną kompozycję, którą przygotujesz w kilka minut. Doskonałe na szybki lunch lub lekką kolację.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 20

## Składniki

- 4 kromki chleba pełnoziarnstego, posmarować masłem każdą kromkę z 1 strony
- 2 łyżeczki dżemu chili
- 100 g sera Manchego pokrojonego w plastry
- 10 cienkich plasterków chorizo
- Mała garść liści rukoli
- 



## Wykonanie:

Umieść pieczywo panini w opiekaczu. Podłącz urządzenie i poczekaj, aż podświetli się kontrolka temperatury.

Aby złożyć kanapki, dodaj dżem chili do nieposmarowanej strony chleba i rozprowadź.

Na wierzchu ułóż ser, chorizo i kilka liści rukoli.

Złóż kanapki, upewniając się, że posmarowana masłem strona chleba znajduje się na zewnątrz.

Umieść po jednej kanapce na gorącej płycie i zamknij pokrywę.

Piecz przez około 7-8 minut, aż będą złociste i chrupiące.

Powtórz z pozostałymi kanapkami.

Przekrój na pół, udekoruj dodatkowymi liśćmi rukoli przed podaniem.