



Panini z pieczoną papryką w stylu greckim

Feta, oliwki kalamata i pieczona czerwona papryka w towarzystwie serowej mozzarelli i chleba tostowego
Tak, proszę

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Miękkie masło
- 8 kromek chleba na zakwasie
- Duże opakowanie mozzarelli
- 1 szklanka pokruszonej fety
- 450 g słoik pieczonej czerwonej papryki, odsączonej i posiekanej
- ½ szklanki oliwek kalamata bez pestek, przepołowionych
- 2 łyżki świeżo posiekanego koperku
-



Wykonanie:

Posmarować masłem jedną stronę każdej kromki chleba. W opiekaczu do panini ułóż dwie kromki chleba masłem do dołu. Ułóż na nich po ćwiartce mozzarelli, sera feta, pieczonej czerwonej papryki, oliwek kalamata i koperku. Ułóż kolejną kromkę chleba masłem do góry i zamknij pokrywę, aż chleb będzie złoty, a ser się rozpuści, opiekaj przez 2 do 3 minut.