

Panini z burakiem

Panini z burakiem to wyjątkowo smaczna i oryginalna opcja na lunch czy szybką kolację. Burak dodaje słodczy i soczystości, tworząc interesujące połączenie smaków. Oto prosty przepis, który możesz wypróbować.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 4 kromki chleba do panini lub innego chleba o dobrej strukturze, np. ciabatta
- 1 duży burak, upieczony lub ugotowany, pokrojony w cienkie plasterki
- 100 g koziego sera lub fety, rozdrobnionego
- Garść świeżych liści szpinaku lub rukoli
- Kilka cienkich plasterków czerwonej cebuli
- Oliwa z oliwek
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- Opcjonalnie kilka kropli octu balsamicznego lub syropu balsamicznego



Wykonanie:

Przygotuj składniki Upewnij się, że burak jest już upieczony lub ugotowany. Możesz użyć buraków wcześniej przygotowanych i przechowywanych w lodówce.

Składanie panini Otwórz kromki chleba i na jednej połowie ułóż równomiernie plasterki buraka. Na burakach rozłóż rozdrobniony kozi ser lub fetę. Dodaj cienkie plasterki czerwonej cebuli oraz garść świeżych liści szpinaku lub rukoli. Skrop lekko oliwą z oliwek i opcjonalnie dodaj kilka kropli octu balsamicznego lub syropu balsamicznego dla dodatkowego smaku. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Grillowanie panini Zamknij kanapki drugą kromką chleba. Rozgrzej opiekacz do panini.

Piecz do złotego koloru Umieść panini w opiekaczu do panini i grilluj przez około 3-5 minut lub do momentu, gdy chleb będzie złoty i chrupiący, a ser roztopiony.

Podawanie Podawaj panini na ciepło, od razu po przygotowaniu, aby cieszyć się chrupiącym chlebem i roztopionym serem.