

Grillowana kanapka Caprese

Kremowa, świeża mozzarella, dojrzałe pomidory i świeża bazylia sprawiają, że kanapka z grillowanym serem nabiera nowego wymiaru

 Ilość porcji: 1

 Czas przygotowania: 10

Składniki

-
- 1 bułka ciabatta lub 2 kromki chleba na zakwasie
- 2 plasterki świeżej mozzarelli
- 2-3 plasterki pomidora
- garść świeżych liści bazylii
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz, do smaku
-



Wykonanie:

Pokrój bułkę ciabatta na pół. Posmaruj zewnętrzną część dolnej bułki 1 łyżką oliwy z oliwek i połącz na rozgrzanej płycie opiekacza panini.

Ułóż warstwę pokrojonej świeżej mozzarelli, plasterki pomidora i listki bazylii, następnie skrop octem balsamicznym i dopraw odrobiną soli i pieprzu, do smaku.

Posmaruj wierzch bułki ciabatta pozostałą oliwą z oliwek i umieść nad kanapką, a następnie opuść pokrywę prasy do panini i przyciśnij na 20 sekund. Opiekaj tosty, aż nabiorą złotego koloru, a mozzarella zacznie się lekko topić po bokach, ale nie będzie całkowicie roztopiona.