

Indyk, topiony brie i żurawina

Ten przepis będzie idealny, jeśli w Twojej lodówce znajdują się resztki indyka z wczorajszego obiadu.

🍴 Ilość porcji: 4

🕒 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 4 kromki chleba
- Miękkie masło
- Plasterki mięsa z indyka
- Żurawina
- Ser brie
-



Wykonanie:

Rozgrzej opiekacz do panini.

Na kromkę chleba połóż ser brie, plasterki indyka i żurawinę.

Zamknij kanapkę drugą kromką chleba i posmaruj masłem.

Włóż kanapki do opiekacza i zamknij pokrywę.

Opiekaj przez 10 minut, aż kanapki zarumienią się.

Po wyjęciu, poczekaj chwilę aż kanapki ostygną.