

# Panini z indykiem i truskawkami

W tym panini z truskawkami, brie i indykiem jest tak wiele niesamowitych smaków. Świeże kromki francuskiego chleba posmarowane są galaretką z czerwonej papryki, która jest prawdopodobnie moją ulubioną przyprawą. Zarówno pikantna, jak i słodka, naprawdę dodaje smaku kanapce.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 15

## Składniki

- 200 g sera Brie
- 8 kromek chleba tostowego
- 350 g wędzonego indyka pokrojonego w plastry
- 8 dużych liści świeżej bazylii
- 1 szklanka pokrojonych świeżych truskawek
- Dżem paprykowy
- 2 łyżki roztopionego masła
- 



## Wykonanie:

Odetnij i wyrzuć skórkę z okrągłego Brie. Pokrój Brie na plastry o grubości około 0,5 cm. Posmaruj 1 stronę każdego kawałka chleba cienką warstwą dżemu z czerwonej papryki. Przykryj połowę kromek plasterkami Brie, równomiernie rozprowadzając cały Brie między 4 kromkami. Na wierzchu ułóż truskawki, bazylię i indyka. Umieść pozostałe kromki chleba na wierzchu, stroną z dżemem z czerwonej papryki do dołu. Posmaruj zewnętrzną stronę kromek chleba roztopionym masłem. Przygotuj w opiekaczu do panini.