

# Panini z indykiem i żurawiną

Pyszne panini z indykiem

🍴 Ilość porcji: 1

🕒 Czas przygotowania: 15

## Składniki

- 2 grube kromki chleba białego lub pszennego
- 1 łyżka masła
- kilka plasterków indyka
- kilka listków szalwii
- kilka łyżek sosu żurawinowego lub dżemu malinowego
- 35 g koziego sera
- 2 plastry gotowanego boczku
- 1 plaster sera Muenster
- 



## Wykonanie:

Rozgrzej opiekacz do panini – ustaw średnią temperaturę.

Umieść chleb na talerzu. Ułóż składniki pomiędzy dwoma kawałkami chleba indyka, szalwią, sos żurawinowy, kozi ser, bekon i ser Muenster. Posmaruj każdy kawałek chleba masłem z zewnątrz.

Przenieś do opiekacza do panini i delikatnie dociśnij, aby całość się skleїła. Gdy zewnętrzna strona będzie złotobrązowa, a wewnątrz roztopione i ciepłe, wyjmij z opiekacza, pokrój i podawaj.