Panini z kurczakiem

Pyszna kanapka z piersią z kurczaka

Ilość porcji: 2
Czas przygotowania: 15 min

Składniki



- 4 łyżki. oliwa z oliwek extra virgin,
- 2 piersi z kurczaka bez skóry
- 1 łyżeczka. suszone oregano
- 1/4 łyżeczki. pokruszonych płatków czerwonej papryki
- Sól koszerna
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 2 bułki ciabatta
- ¼ słoiczka pesto
- 1 pomidor, pokrojony w cienkie plasterki
- świeża mozzarella, pokrojona w cienkie plasterki
-

Wykonanie:

Na dużej żeliwnej patelni rozgrzać na średnim ogniu 2 łyżki oleju. Dopraw kurczaka oregano, płatkami czerwonej papryki, solą i pieprzem. Dodaj kurczaka na patelnię i podsmaż na złoty kolor, po 7 minut z każdej strony. Usuń z patelni.
Ciabatty pokrój na pół, a następnie rozprowadź około ¼ pesto na dolnej połowie każdej rolki. Na wierzch z pomidorem, kurczakiem i mozzarellą. Rozłóż pozostałe pesto na górnej połowie każdej bułki.
Rozgrzej opiekacz panini i dodaj jedno panini. Podpiekaj, aż spód będzie złoty, a ser zacznie się topić, 5 minut. Podpiekaj w opiekaczu do uzyskania złotego koloru, aż ser całkowicie się rozpuści, kolejne 5 minut.