

Panini z kurczakiem

Pyszna kanapka z piersią z kurczaka

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

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 koszerne
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 2 bułki ciabatta
- 1/4 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 1/4 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.