

Panini z mozzarellą

Szybki brunch, dzięki opiekaczowi Breville

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 bułeczki panini
- 1 mozzarella, odsączona
- 4 kawałki szynki prosciutto
- 2 konserwowe, czerwone papryki
- Listki świeżej bazylii
-
-
-



Wykonanie:

Rozgrzej swój opiekacz Breville.
Przekrój bułki i włóż w nie kawałki sera mozzarella.
Następnie włóż kawałki papryki i szynkę.
Na końcu połóż kilka listków bazylii.
Zamknij bułeczki i połóż w opiekaczu.
Dociśnij go delikatnie i opiekaj przez 5 do 10 minut.