

Panini ze stekiem i serem pleśniowym

Pyszna przekąska

🍴 Ilość porcji: 2

🕒 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 bułki panini lub grubo pokrojonego świeżego chleba
- 250 g ugotowanego, cienko pokrojonego steka
- 1 czerwona cebula, cienko pokrojona i skarmelizowana
- 100 g sera pleśniowego w plastrach
- Jalapenos
- Opcjonalnie 1 łyżka musztardy francuskiej
-



Wykonanie:

Rozgrzej opiekacz, aż zgaśnie kontrolka gotowości do pieczenia. Rozkrój bułki wzdłuż i posmaruj jedną stronę odrobiną musztardy francuskiej. Na wierzchu ułóż stek, cebulę, papryczki jalapenos i ser pleśniowy. Umieść złożone kanapki na gorącej płycie opiekacza, wyreguluj pokrywę na zawiasach tak, aby przykryła kanapki, nie dociskając ich. Piecz przez około 5-6 minut, aż będą gorące i złociste.