

Panini ze szpinakiem

Pyszna kanapka pełna smaku

🍴 Ilość porcji: 1

🕒 Czas przygotowania: 10 min

Składniki

- 2 kromki chleba na zakwasie
- lekki majonez
- masło
- 1 plasterka sera żółtego
- 6 listków szpinaku
- 2 plasterki pomidora
- 1/2 awokado pokrojonego w plasterki
-



Wykonanie:

Zacznij od pokrojenia awokado i pomidorów.

Następnie posmaruj masłem kromki chleba na zakwasie z każdej strony.

Dodaj majonez, szpinak, pomidory i ser do swojej kanapki i umieść w opiekaczu do robienia panini. Podpiekaj aż roztopi się ser.

Po zakończeniu, dodaj plasterki awokado i podawaj na ciepło.