

The Swiss Smokey

Tostowana kanapka z roztopionym serem ementaler, chrupiącym wędzonym boczkiem i świeżym awokado.

🍴 Ilość porcji: 1

🕒 Czas przygotowania: 5 min

Składniki

- 2 kromki białego chleba średniej grubości
-
- Miękkie masło do posmarowania
-
- 40 g sera Ementaler w plastrach
-
- 2 plastry usmażonego na chrupko, wędzonego boczku
-
- ½ awokado pokrojonego w plastry
-
- Świeżo mielony czarny pieprz



Wykonanie:

Rozgrzej opiekacz opiekacz do kanapek / Simply Entertaining Solo Snackmaster.

Posmaruj masłem obie kromki chleba tylko z jednej strony.

Odwróć kromki tak, aby strona posmarowana masłem znajdowała się na zewnątrz kanapki.

Złóż kanapkę ułóż plastry sera, chrupiący boczek, a na wierzch połóż plastry awokado i oprósz odrobiną świeżo mielonego czarnego pieprzu. Przykryj drugą kromką chleba stroną z masłem do góry/na zewnątrz.

Piecz w opiekaczu przez około 4-5 minut, aż pieczywo będzie złociste i chrupiące.