


# Tosty barbecue z szarpaną wieprzowiną

Jeśli zostały ci resztki szarpanej wieprzowiny z obiadu świetnie się ona sprawdzi jako nadzienie do tostów. Alternatywnie możesz skorzystać z gotowej szarpanej wieprzowiny w sosie babrbecue dostępnej w sklepach

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 30

## Składniki

- 4 kromki chleba tostowego
- Masło
- 80 g szarpanej wieprzowiny w sosie bbq
- 70 g sera Ementaler
- Opcjonalnie 4 kawałki papryczki jalapeno
- Do podania z żółta musztardą i ogórkiem konserwowym
- 



## Wykonanie:

Rozgrzej swój opiekacz Breville. Posmaruj masłem tosty tylko z jednej strony. Nałóż nadzienie do tostów, pamiętając o pozostawieniu 1 cm odstępu od brzegów kromki, tak by tosty dobrze się zgrzały. Przykryj kanapkę drugą kromką chleba, upewnij się, że strona z masłem jest skierowana do góry. Ułóż tosty w opiekaczu i zamknij. Opiekaj ok. 7-8 minut aż chleb ładnie się zarumieni i będzie chrupki. Delikatnie wyjmij tosty z opiekacza i pozwól im ostygnąć przed zjedzeniem.