

Tosty z serem pleśniowym, gruszką i karmelizowanym orzechami włoskimi

Pyszne tosty w stylu francuskim z serem pleśniowym typu blue

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Garstka pokruszonych orzechów włoskich
- 15g masła
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- 4 kromki białego chleba tostowego
- 70g sera pleśniowego typu blue
- 1 gruszka, pokrojona w cienkie plasterki
-



Wykonanie:

Postaw małą patelnię na średnim ogniu. Dodaj masło i cukier i mieszaj, aż się rozpuści. Zmniejsz ogień i lekko skarmelizuj cukier przed dodaniem orzechów włoskich. Dodaj orzechy i ciągle mieszaj, aż orzechy się zarumienią. Zdejmij z ognia i ostudź.

Podłącz opiekacz do kanapek Breville, aby się nagrzał.

Posmaruj masłem 4 kromki chleba tylko z 1 strony.

Odwróć 2 kromki tak, aby strona posmarowana masłem znalazła się pod spodem masła od strony opiekacza.

Rozpocznij składanie kanapek, upewniając się, że wokół zewnętrznej powierzchni chleba pozostawiasz 1 cm odstęp pomoże to uszczelnić tosty.

Dodaj ser, plasterki gruszki i posyp orzechami włoskimi.

Uzupełniając kanapki pozostałą kromką chleba, upewnij się, że strona z masłem jest skierowana do góry.

Ostrożnie włóż do opiekacza kanapki i zamknij pokrywę.

Tostuj ok. 7-8 minut do zarumienienia i chrupkości.

Ostrożnie wyjmij kanapki i pozostaw do ostygnięcia przed jedzeniem.