

Włoskie kanapki z chleba żytniego

Włoska przekąska na ciepło, idealna na lunch czy ciepłą kolację.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 4 kromki pieczywa żytniego
- 2 łyżki pesto
- 6 plasterków salami
- 4 plastry sera ementaler



Wykonanie:

Opiekacz do kanapek ustaw na średnią temperaturę.
Poczekaj aż na opiekaczu pojawi się zielona kontrolka.
Posmaruj chleb pesto i obłóż pozostałymi składnikami.
Zamknij opiekacz nie ściskając chleba.
Piecz przez 6-7 minut.