Kanapka Reuben

Amerykańska kanapka z kapustą kiszoną i serem szwajcarskim.

Ilość porcji: 4
Czas przygotowania: 30

Składniki

- SKŁADNIKI NA KANAPKĘ
- 8 kromek chleba żytniego
- 4 łyżki masła, zmiękczone
- 1/4 szklanki sosu rosyjskiego
- 8 plasterków sera szwajcarskiego
- 300 g pieczonej wołowiny
- 1 szklanka kapusty kiszonej
- SOS ROSYJSKI
- 1/2 szklanki majonezu
- 3 łyżki ketchupu
- 2 łyżki chrzanu
- 2 łyżki sosu Worcestershire
- 1 łyżka cukru
- 1/4 łyżeczki papryki
- Sól
- Świeżo zmielony czarny pieprz
-



Wykonanie:

Posmarować masłem jedną stronę każdej kromki chleba. Po stronie bez masła posmaruj każdą kromkę sosem rosyjskim. Na połowę kromek nałóż ser, wołowinę z rożna i kapustę kiszoną. Na każdą kanapkę nałóż pozostałe kromki, stroną z dressingiem do dołu.
Rozgrzej opiekacz do panini. Połóż kanapkę na płycie i opiekaj do uzyskania złotego koloru i rozpuszczenia sera, po ok. 3 minuty na stronę.
SOS ROSYJSKI
W średniej misce wymieszaj majonez, ketchup, chrzan, Worcestershire, cukier i paprykę, aż do połączenia. Dopraw solą i pieprzem.

© Breville