

Opiekana włoska focaccia

Pyszna przekąska z wykorzystaniem focacci.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 małe oliwkowe chleby focaccia
- 1½ łyżki pesto
- 150 g pomidorów koktajlowych, pokrojonych w plastry
- 100 g mozzarelli, odsączonej i pokrojonej w plastry
- 1 duża pieczona czerwona papryka ze słoika, pokrojona w plastry
- Mała garść porwanych liści bazylii
-



Wykonanie:

Wyregulować temperaturę na średnio-wysoką. Rozgrzać opiekacz do panini do momentu zgaśnięcia kontrolki gotowości do pieczenia. Ułożyć focaccię, dzieląc chleb i napełniając go składnikami. Umieścić na rozgrzanej płycie opiekacza, regulując pokrywę tak, aby przykrywała kanapki, ale ich nie uciskała. Opiekać przez około 7-8 minut do uzyskania złotego koloru.