Grillowana kanapka Caprese

Kremowa, świeża mozzarella, dojrzałe pomidory i świeża bazylia sprawiają, że kanapka z grillowanym serem nabiera nowego wymiaru

Ilość porcji: 1

Czas przygotowania: 10

Składniki

•

• 1 bułka ciabatta lub 2 kromki chleba na zakwasie
• 2 plasterki świeżej mozzarelli
• 2-3 plasterki pomidora
• garść świeżych liści bazylii
• 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
• 1 łyżeczka octu balsamicznego
• Sól i świeżo zmielony czarny pieprz, do smaku

•



Wykonanie:

Pokrój bułkę ciabatta na pół. Posmaruj zewnętrzną część dolnej bułki 1 łyżką oliwy z oliwek i połóż na rozgrzanej płycie opiekacza panini.
Ułóż warstwę pokrojonej świeżej mozzarelli, plasterki pomidora i listki bazylii, następnie skrop octem balsamicznym i dopraw odrobiną soli i pieprzu, do smaku.
Posmaruj wierzch bułki ciabatta pozostałą oliwą z oliwek i umieść nad kanapką, a następnie opuść pokrywę prasy do panini i przyciśnij na 20 sekund. Opiekaj tosty, aż nabiorą złotego koloru, a mozzarella zacznie się lekko topić po bokach, ale nie będzie całkowicie roztopiona.

© Breville