

Panini z jajecznicą

Pyszna propozycja kanapki śniadaniowej

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 duże jaja
- 2 łyżki wody opcjonalnie mleko
- 2 plastry sera Mozzarella
- 4 plastry pomidora
- 6 świeżych liści bazylii
- 4 kromki chleba pełnoziarnistego
- Podgrzej prasę do panini zgodnie z instrukcją producenta.
-



Wykonanie:

Ubij jajka z wodą lub mlekiem.

Przygotuj jajecznicę na patelni i dopraw ją do smaku.

Ułóż ser, pomidora i bazylię oraz jajecznicę równomiernie na dwóch kromkach chleba. Przykryj pozostałym pieczywem.

Przygotuj kanapki w opiekaczu do panini, na średnio-wysokim ogniu, aż chleb będzie wypieczony, a ser roztopiony, około 2 minut.