

Kanapka Kubańska

Kultowa kanapka z filmu Chief

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 miękkie ciabatty, bagietki rzemieślnicze będą zbyt twarde,
- 2 łyżki musztardy lub więcej do smaku,
- 4 plastry wędzonej szynki
- 4 plastry pieczonej wieprzowiny łopatka, karkówka, pieczona szynka wieprzowa lub schab,
- 1 duży ogórek kiszony pokrojony wzdłuż w cienkie plasterki
- opcjonalnie 4 plastry salami
- 4 plastry żółtego sera szwajcarskiego, np. Emmentaler
- 2 łyżki masła.
-



Wykonanie:

1. Ciabattę przetnij wzdłuż na dwie części. Posmaruj miękkie śródek musztardą i na każdej części ułóż plasterki sera.

Uwaga Jeśli masz ser, który nie chce się topić, to najpierw podpiecz wszystkie kanapki z serem, do chwili, aż zrobi się miękki, a dopiero później nałóż pozostałe składniki.

2. Na obu spodnich częściach pieczywa ułóż warstwami plasterki szynki, pieczonej wieprzowiny i ewentualnie salami, a na koniec cienkie plasterki kiszzonego ogórka.

3. Zamknij kanapkę, nakładając górne części pieczywa te z musztardą i serem. Dociśnij mocno kanapkę dłonią, aby ją spłaszczyć. Chleb powinien sprasować się do około jednej trzeciej swojej pierwotnej wysokości.

4. Rozgrzej opiekacz lub patelnię grillową do średniej temperatury. Opiekaj kubańską kanapkę przez 5-6 minut z każdej strony, dociskając ją bardzo mocno szpatułką, albo pokrywą opiekacza, aż chleb będzie chrupiący.

Możesz też zawinąć kanapkę w folię aluminiową lekko posmarowaną masłem, wstawić do nagrzanego do 180 piekarnika i piec kilka około 10-14 minut.

Przepis dzięki uprzejmości czteryfajery