

Panini z indykiem i żurawiną

Pyszne panini z indykiem

 Ilość porcji: 1

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 grube kromki chleba białego lub pszennego
- 1 łyżka masła
- kilka plasterków indyka
- kilka listków szalwii
- kilka łyżek sosu żurawinowego lub dżemu malinowego
- 35 g koziego sera
- 2 plastry gotowanego boczku
- 1 plaster sera Muenster
-



Wykonanie:

Rozgrzej opiekacz do panini – ustaw średnią temperaturę.

Umieść chleb na talerzu. Ułóż składniki pomiędzy dwoma kawałkami chleba indyka, szalwią, sos żurawinowy, kozi ser, bekon i ser Muenster. Posmaruj każdy kawałek chleba masłem z zewnątrz.

Przenieś do opiekacza do panini i delikatnie dociśnij, aby całość się skleila. Gdy zewnętrzna strona będzie złotobrązowa, a wewnątrz roztopione i ciepłe, wyjmij z opiekacza, pokrój i podawaj.