

Kanapka z brie i czekoladą

Nie przegap tego słodko-pikantnego przepisu na panini z czekoladą i brie

 Ilość porcji: 3

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- kromki chrupiącego chleba na zakwasie
- 115g sera Brie, pokrojonego w plasterki
- 55 g mlecznej czekolady
- 2 łyżki masła, miękkiego
-



Wykonanie:

Rozgrzej opiekacz do panini - ustaw średnią temperaturę.

Ułóż połowę sera na dwóch kromkach chleba, a następnie nałóż na każdą kromkę połowę czekolady.

Każdą ułożoną w stos kromkę chleba posmaruj roztopionym masłem i ułóż na niej kolejną kromkę chleba, tworząc kanapki.

Umieść każdą z kanapek masłem do dołu w opiekaczu do panini. Posmaruj masłem górny kawałek chleba, a następnie zamknij panini i pozwól kanapce gotować się przez 2 minuty lub do momentu, gdy chleb będzie złotobrązowy i opieczony

Wyjmij opieczoną kanapkę przekrój na pół i natychmiast podawaj.