Zapékané chlebíky panini

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Na celou plochu spodního krajíce natřeme rajčatovou omáčkou.
Poklademe plátky šunky, mozzarelly, rajčat a na vrch přidáme alespoň čtyři lístky bazalky.
Zakryjeme druhým krajícem chleba, svrchu ještě potřeme trochou olivového oleje a zapékáme nejlépe na kontaktním grilu, dokud se toast neslepí a nezapeče dokřupava (čas zapékání závisí na grilu).
Případně můžeme použít i toaster nebo zapéct chleby v troubě na plechu vystlaném pečícím papírem.

Ingredience

- **Rajčata** - 100 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 3 g
- **Šunka á la Carpaccio kr. 75 g** - 100 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Ketchup Master se sušenými rajčaty 530 g** - 15 g
- **Bezlepkový chléb - světlý 360 g** - 156 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE