

Bezlepkové zapekané chlebíky panini

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Olivovým olejom natrieme obe vnútorné strany krajcov chleba. Na celú plochu spodného krajca natrieme pesto zo sušených paradajok. Poukladáme plátky šunky, mozzarely, paradajok a na vrch pridáme aspoň štyri lístky bazalky. Zakryjeme druhým krajcom chleba, zvrchu ešte potrieme trochou olivového oleja a zapekáme najlepšie na kontaktnom grile, kým sa toast nezlepí a nezapečie do chrumkava (čas zapekania závisí od grilu). Prípadne môžeme použiť aj toaster alebo zapieť chleby v rúre na plechu vystlanom papierom na pečenie.

Ingrediencie

- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 300 g
- **Paradajky** - 60 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 4 g
- **Mozzarella** - 100 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

