

Grill: Sandwich z tapanade z czarnych oliwek i serem kozim i suszonymi pomidorami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser kozi	200 g
pomidory suszone Smak	8 szt
sos pesto	2 łyżki
orzeszki piniowe	1 łyżka (prażone)
rukola	do dekoracji
Tapanede:	
oliwki czarne Smak	100 g
kapary całe Smak	1 łyżka
anchois	1 łyżka
ciabatta	8 kromek
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki tapanede dokładnie zmiksować, doprawić do smaku i nałożyć na opieczony w tosterze pieczywo. Na tak przygotowanych kanapkach ułożyć ser kozim, suszone pomidory i duże kapary. Kanapki doskonale smakują po zapieczeniu w piekarniku przez około 5 minut w temperaturze 180°C. Przed podaniem kanapki skropić sosem pesto i posypać orzeszkami piniowymi.