

## Kanapki z serem halloumi, suszonymi pomidorami i sosem tzatziki



### SMAK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ciabatta</b>	4 sztuki
<b>ser halloumi</b>	4 plastry
<b>suszone pomidory</b>	1/2 słoika
<b>Pikantny sos czosnkowy tzatziki</b>	
<b>oliwa z oliwek</b>	4 łyżki
<b>bazylia</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>oliwki zielone</b>	kilka sztuk
<b>czarne oliwki</b>	kilka sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone pomidory pokroić w paski. Ciabatty przekroić na połówki. Każdą posmarować mieszanką oliwy z oliwek, bazylii i pieprzu. Wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i lekko zarumienić. Na każdej kanapce położyć plasterka sera halloumi i ponownie wstawić na 1-2 minuty do piekarnika. Wyjąć i na wierzchu ułożyć mieszankę posiekanych w paski pomidorów suszonych oraz oliwek. Gotowe kanapki połączyć przygotowanym według opisu na opakowaniu sosem tzatziki i podawać na ciepło.