

Bułka śniadaniowa



MZIMMU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	
salami	1 plasterek
sałata	1 liść
pomidorki koktajlowe	1 sztuka
rzodkiew	1 sztuka
ogórek	4 grubsze plasterki
bazylia	do smaku
oregano	do smaku
zioła prowansalkie	do smaku
szczypiorek	
bułka	1 sztuka
ser żółty	1 plasterek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę przekroić na pół, posmarować obie połówki masłem. Na jednej z nich (dolnej) położyć liść sałaty i plasterki sera. Szczypiorek drobno pokroić i posypać go na wierzch sera a na to położyć plasterki rzodkiewki. Następnie położyć plasterki salami. Pomidorki pokroić i ułożyć na salami, posypać ziołami (najlepiej świeżymi) a na to położyć plastry ogórka. Przykryć drugą połówką bułki. Smacznego!

Bułkę można zawinąć w folie śniadaniową i spożyć w pracy, w szkole lub w wolnej chwili po paru godzinach i jest równie smaczna i pożywna! Smaki przez pare godzin sobą przechodzą, aromaty się uzupełniają.