

Grzaneczki z mozzarellą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidorki koktajlowe	2 szt.
ogórek	2 plastry
mozzarella	4 plastry
bułeczki	2 szt.
pasta	1 łyżeczka, z suszonych pomidorów
wędzonka	4 plasterki
olej słonecznikowy	3 łyżki
natka pietruszki	1/2 łyżki (posiekanej)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułeczki przekroić na połówki . Zarumienić z obu stron na patelni na rozgrzanym oleju. Zdjąć z patelni. Posmarować pastą z pomidorów. Na każdą połówkę bułki położyć plasterkę wędzonki. Przykryć mozzarellą . Rozgrzać piekarnik. Bułeczki położyć na papierze do pieczenia i podpiec na górnym poziomie kilka minut aż ser zacznie się rozpuszczać . Wyjąć . Na ser położyć po plasterku ogórka i połówce koktajlowego pomidorka. Posypać natką pietruszki i mielonym pieprzem . .
Podawać na ciepło.