

Kanapki z serem halloumi, suszonymi pomidorami i sosem tzatziki



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciabatta	4 sztuki
ser halloumi	4 plastry
suszone pomidory	1/2 słoika
Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat	
oliwa	4 łyżki
bazylia	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwki zielone	kilka sztuk
czarne oliwki	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.