

Pritisnuti sendvič



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
5 sendviča

Sastojci

1 ciabatta
25 g K Plus maslaca
50 g K Plus Wintera trajne kobasice
150 g K Plus šunke od buta
50 g K Plus pršuta
50 g K Plus kiselih krastavca
100 g K Plus mozzarelle
50 g K Plus rukole

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Prerežite ciabattu na pola i premažite svaki komad maslacem. Stavite bogat sloj hladnih narezaka. Složite narezane krastavce. Na vrh stavite mozzarellu i završite slojem rukole.

Na vrh stavite gornju krišku ciabatte. Kruh čvrsto omotajte folijom za svježinu te stavite na pleh za pečenje.

Pritisnite sendvič daskom te na nju složite limenke pa pleh stavite u hladnjak. Ostavite u hladnjak najmanje 6 sati ili preko noći.

Kad ste spremni za posluživanje, izvadite sendvič iz folije i narežite na individualne porcije.

Video recept za ovaj sendvič pogledajte u nastavku zajedno s još dvije ideje za ultimativni to go jelovnik.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.