

# 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.