



KANAPKA SEROWA TRÓJKA

Składniki:

- 1 bułka żytnio – razowa
- plasterki sera cheddar
- plasterki sera gouda
- plasterki sera pleśniowego
- zielone oliwki
- pieprz
- rukola
- sos musztardowy: musztarda Dijon, ketchup, majonez

Przepis:

Zacznij od przekrojenia bułki żytnio – razowej na dwie połowy. Następnie delikatnie podpiecz bułkę, aby stała się lekko chrupiąca. Przygotuj sery: plaster sera Cheddar, plaster sera Gouda i kilka cienkich plasterków sera pleśniowego.

Na jednej połówce podpieczonej bułki umieść plaster sera cheddar i plaster sera gouda. Na serze gouda ulóż cienkie plastry sera pleśniowego. Posyp wszystko delikatnie świeżo zmielonym pieprzem i posyp kanapkę posiekanymi orzechami włoskimi oraz dodaj kilka pokrojonych oliwek dla intensywności smaku.

Możesz przygotować prosty sos musztardowy. Wymieszaj 1 łyżkę musztardy Dijon z 1/2 łyżki ulubionego ketchupu i 1/2 łyżki ulubionego majonezu. Delikatnie skrop kanapkę tym sosem.

Na warstwie sera umieść liście świeżej rukoli, które dodadzą świeżości i kolorytu.

Położ górną połówkę bułki na składniki, tworząc kanapkę "Serowa Trójka" z orzechami włoskimi, oliwkami, sosem i sałatą. Możesz teraz podgrzać kanapkę przez chwilę w piekarniku, aby sery się roztopiły, a składniki idealnie połączyły.

Gotowe! Twoja urozmaicona kanapka "Serowa Trójka" z dodatkiem orzechów włoskich, oliwek, sosu i rukoli na bułce żytnio – razowej jest gotowa do podania.

Smacznego!!!