

Zapiekana bułka

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Kanapka na ciepło.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bułka (najlepiej długa, tzw. paluch) - 1 szt.
- żółty ser - 2 dość grube plastry
- pomidor - 1 szt.
- liść umytej i osuszonej sałaty - 1 szt.
- masło - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Bułkę przekroić na pół, cienko posmarować masłem, położyć plasterki żółtego sera.
2. Pomidora umyć, zanurzyć na minutę we wrzątku, potem na moment w zimnej wodzie, zdjąć skórkę, pokroić na plastry, ułożyć je na serze, przykryć liściem sałaty.
3. Na wierzchu położyć pozostałą bułkę, a na niej drugi plaster żółtego sera, włożyć do ciepłego piekarnika, wyjąć, kiedy ser się rozpuści.

