Pieczone kanapki z kurczakiem albo szynką i serem twardym DŽIUGAS®



Składniki

9 kromek	chleba kanapkowego
	pieczone piersi kurczaka/szynka
trochę	sosu pesto
1	pomidor
80 g	sera twardego DŽIUGAS
	masła

Przyrządzanie

Kromki chleba z jednej strony obficie posmarować masłem, z drugiej strony — sosem pesto. Na jednej stronie ułożyć ser tarty, pokrojoną pierś kurczaka, pomidor pokrojony w kostkę i raz jeszcze ser. Nakryć drugą kromką chleba stroną z masłem na zewnątrz.

Rozgrzać patelnię, włożyć przygotowaną kanapkę i pod przykryciem
na małym ogniu piec parę minut, aż dół się zarumieni. Następnie kanapkę obrócić raz jeszcze i raz jeszcze piec parę minut aż druga strona się zarumieni. Jeżeli ser nie zdążył się roztopić, należy włożyć kanapkę na pół minuty do mikrofalówki. Podawać od razu przekrojoną na pół.