Горячие бутерброды с курицей или ветчиной и твердым сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

9 ломтиков	хлеба для бутербродов
	жареной куриной грудки ветчины
немножко	соуса песто
1	помидор
80 г	твердого сыра Džiugas
	сливочного масла

Приготовление

Ломтики хлеба с одной стороны обильно намазать сливочным маслом, с другой стороны — соусом песто. На одну половину положить тертый сыр, нарезанную куриную грудку, нарезанный кусочками помидор и еще раз сыр. Накрыть другим ломтиком хлеба, положив масляной стороной вниз.

Разогреть сковороду, выложить на нее бутерброд и, закрыв крышкой,
на небольшом огне пожарить пару минут, пока низ не зарумянится. Тогда перевернуть бутерброд и обжарить с другой стороны. Если сыр не расплавился, поставить бутерброд в микроволновку на минуту в микроволновку. Подавать разрезав сразу на половину.