



przepisy.pl

Tosty z serem i szynką



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kromka pieczywa tostowego - 8 sztuk
- Flora Original** - 8 łyżeczek
- Szynka wołowa, gotowana - 8 plastrów
- ser żółty light - 8 plastrów
- cebula - 8 plastrów
- pomidor - 8 plastrów
- ogórek kwaszony - 16 plastrów
- duża cykorja - 2 sztuki
- średnia pomarańcza - 2 sztuki
- orzechy włoskie - 12 sztuk
- oliwa z oliwek - 4 łyżeczki
- jasny ocet balsamiczny - 4 łyżeczki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 szczypta
- listki szalwii - 12 sztuk
- sok jabłkowy - 4 szklanki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo posmaruj margaryną Florą Original. Na pierwszą kromkę pieczywa połóż plasterki sera żółtego, szynkę, plasterki cebuli, pomidora i ogórka kwaszonego. Następnie przykryj drugą kromką. Całość włóż do opiekacza i piecz ok 4-5 minut.
2. Cykorię umyj, następnie pokrój w cienkie paski. Pomarańczę obierz ze skóry, podziel na części, pokrój w mniejsze kawałki. Orzechy włoskie drobno posiekaj.
3. Cykorię przełóż do miseczki, dodaj pomarańczę, siekane orzechy, skrop oliwą z oliwek i octem balsamicznym, dodaj szczyptę mielonego imbiru i dokładnie wymieszaj. Sałatkę udekoruj świeżymi listkami szalwii. Gorące sandwiche podawaj z surówką z cykorii i sokiem jabłkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl