



# Włoska kanapka

przepisy.pl



 15 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Fix Soczysty kurczak z patelni z papryką i rozmarynem Knorr** - 1 opakowanie
- pszenne pieczywo typu paluch - 5 sztuk
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżek
- mozzarella - 2 sztuki
- pomidorki cherry - kilka sztuk
- kilka listków świeżej bazylii
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- woda - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Zawartość małej saszetki wymieszaj z oliwą i wodą.
2. Piersi rozbij lekko, a następnie zanurz w marynacie.
3. Zamarynowane piersi włóż do torebek i w takiej postaci smaź na suchej, lekko rozgrzanej patelni po 5 minut z każdej strony.
4. Paluchy przekrój wzdłuż na pół i posmaruj Majonezem Babuni Hellmann's. Następnie w środek kanapki włóż plastry sera, pomidorki oraz listki bazylii.
5. Usmażone piersi wyjmij z torebek, pokrój w plastry pod skosem, a następnie włóż do kanapek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)