

Kanapka z ciabatty na drugie śniadanie

Włoska Inspiracja na Drugie Śniadanie

Chrupiąca ciabatta wypełniona soczystymi pomidorami, delikatną mozzarellą i aromatyczną szynką to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ta kanapka to nie tylko szybki posiłek, ale prawdziwe kulinarne doświadczenie, które przeniesie Cię prosto na słoneczne uliczki Włoch. Sekret tkwi w kremowym sosie, który powstaje z połączenia Sosu sałatkowego Knorr i aksamitnego Majonezu Babuni Hellmann's.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie smaczne i pożywne posiłki. Sprawdzi się zarówno dla studentów, jak i pracowników biurowych, którzy potrzebują energii na resztę dnia. Dzięki połączeniu białka z szynki i sera oraz witamin z warzyw, kanapka dostarcza wszystkich niezbędnych składników odżywczych.

Na jaką okazję?

Ta włoska kanapka świetnie sprawdzi się jako drugie śniadanie do pracy czy szkoły. Możesz ją również przygotować na piknik, wycieczkę rowerową lub jako szybką przekąskę podczas spotkania z przyjaciółmi. Podana na ciepło będzie doskonałym pomysłem na lekki obiad.

Czy wiesz, że...

Ciabatta to tradycyjny włoski chleb, którego nazwa oznacza „kapcie” – nawiązuje do jego charakterystycznego, płaskiego

kształtu. Ten rodzaj pieczywa doskonale komponuje się z mediterańskimi składnikami, takimi jak oliwa z oliwek, pomidory i mozzarella.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać grilowaną cukinię, paprykę lub bakłażana. Dla miłośników ostrzejszych smaków świetnie sprawdzi się dodatek suszonego pomidora lub kilka kropel sosu tabasco do majonezu.