

Sendvič s grilovanou mozzarellou obalenou v sušené šunce s rajčaty a bazalkou

Italové jsou proslulí svou vášní pro život i dobré jídlo. Spojení toustu s typicky italskými pochutinami je nezapomenutelné, a navíc velmi zdravé. Bazalka a rajčata dodají výslednému sendviči šťavnatost a svěžest, mozzarella a šunka zase zasytí.

 **Příprava:** 20 minut

Suroviny a postup:

- 8 plátků toastového chleba
- 400 g mozarely
- 80 g sušené šunky
- 3 ks rajčat
- 100 ml majonézy
- 50 g zakysané smetany
- balzamická redukce
- bazalka, sůl, pepř

1



Z toustového chleba odřízneme kůrku.

2



Majonézu zamícháme spolu se zakysanou smetanou a bylinkami. Ochutíme solí a barevným pepřem.

3



Toastový chléb namažeme připraveným dipem.

4



Mozarellu nakrájíme na plátky, které obalíme v sušené šunce. Na pánvi ji dokřupava orestujeme.

5



Rajčata nakrájíme na plátky.

6



Poté dáme orestovanou mozarellu na toastový chléb spolu s rajčaty a lístky bazalky. Vše zakápneme balzamicou redukcí.

7



Přiklopíme druhým toastovým chlebem a podáváme.