

Piadina s prosciutto crudo a sýrem Brie



Ingredience **pro 4 osoby**

4 ks	Piadina
200 gr	Prosciutto crudo
200 gr	Sýr Brie
50 gr	Koktejlová omáčka (dobrovolná)

Obtížnost



Příprava:

5
min

Vaření:

3
min

Odpočinek:

0
min

Cena



1.

200 gr Brie

Brie nakrájíme na tenké plátky...



2.

4 piadiny

Sýr naskládáme do poloviny piadiny...



3.

Piadinu přeložíme na půl, vložíme ji na dobře rozehřátou pánev (anebo sendvičovač) a na středním ohni ohřejeme minutu a půl z každé strany...



4.

Poté piadinu vytáhneme a otevřeme...



5.

200 gr prosciutto crudo 50 gr koktejlové omáčky

Naplníme ji plátky prosciutta a podle chuti potřeme lžící koktejlové omáčky...



6.

Piadinu znovu přeložíme a ihned podáváme.