

Piadina s bresaolou, čerstvým sýrem a rukolou



Ingredience **pro 4 osoby**

4 ks	Piadina
160 gr	Bresaola
200 gr	Čerstvý sýr (Caprino, Philadelphia, Lučina)
40 gr	Salát Rukola
4 lžíce	Olivový olej extra panenský
špetka	Čerstvě mletý pepř
0,5 ks	Citrón

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

5
min

2
min

0
min

Cena



40 gr rukoly

Rukolu omyjeme a důkladně osušíme v odstředivce na salát...



4 piadiny 200 gr sýru

Piadinu potřeme sýrem...



Piadinu přeložíme na půl...



Vhodnou teflonovou pánev (anebo sendvičovač) na vysokém ohni dobře rozežřejeme. Vložíme na ni piadinu a na středním ohni opečeme minutu z každé strany...

5.

Poté piadinu vytáhneme a otevřeme...

6.

160 gr bresaoly

Naplníme ji bresaolou a rucolou...



7.

4 lžíce oleje 0,5 citrónu čerstvě mletý pepř

Zakapeme olejem a citrónem a nakonec dochutíme pepřem...

8.

Piadinu znovu přeložíme a ihned podáváme.

