

## ПАНИНИ КАПРЕЗЕ С САЛЯМИ

### Ингредиенты:

салями, соус песто, томаты, эль панини, моцарелла, бальзамический крем.

🕒 15 минут

🍳 246 ккал; БЖУ 4/10/13 (на 100 г)

🍽️ 650 г (все блюдо)

❄️ Предварительно разморозьте эль панини



Разогрейте духовку до 180 °С.  
Томат нарежьте тонкими кружочками, сыр – ломтиками.



Выложите внутрь панини салями, затем – моцареллу, ломтики томатов и полейте сверху соусом песто и бальзамическим кремом.  
Запекайте в духовке при 180 °С 7-10 минут, пока не расплавится сыр.



Подавайте панини капрезе с салями горячим к столу.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу