



Сендвич со песто од спанаќ, пилешко и моцарела

Сите сакаат добар сендвич, но понекогаш можат да ни здодеат истите состојки. Еве една комбинација која многу ќе ја сакате, со свежо песто од спанаќ кое можете да го чувате во фрижидер и да го користите неколку дена...



Состојки:

- 1 парче пилешки гради
- 150 грама моцарела
- 4 кришки бел леб
- 2 чешниња лук
- 250 грама свеж спанаќ
- 250 милилитри маслиново масло
- Сол и бибер

Чекор 1

Време е за песто: За да го направиме ова песто малку поздраво нема да ставиме јаткасто овошје. Ставете свежи чисти листови спанаќ во длабока чинија...

Ставете и две чешниња лук, сол и бибер и прелијте ги со маслиново масло...

Мешајте ги состојките додека лукот и листовите спанаќ да омекнат, но ова песто е најдобро кога е малку покрупно. Не мора да биде премногу ретко.

Продолжете да додавате спанаќ додека да ја добиете потребната густина...

Чекор 2

Потпечете го лебот на загреаната грил тава... Превртете го лебот на другата страна по неколку минути за да добие малку боја.

Чекор 3

Парчето пилешки гради едноставно ќе го зачиниме и испржиме во грил тавата... За овој рецепт едно парче пилешки гради е доволно за 2 лица и сендвичот ќе биде полесен за јадење.

Чекор 4

На потпечена кришка леб намачкајте дебел слој песто од спанаќ. Наредете ги пилешкото и моцарелата...

Ставаме и неколку листа свежо исечкан спанаќ и потоа поклопете го сендвичот и пресечете го на половина. Добар апетит!



Совет

Спанаќот е богат со железо и во овој рецепт е одлична хранлива состојка. Го нема силниот вкус на некои други билки кои се користат во песто како што е босилекот, но затоа лукот ќе му даде одличен вкус на целиот сендвич.

Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk