

Сэндвич с курицей

 20 минут

Вам понадобится

Курица отварная (филе)	240 г
Сыр моцарелла	120 г
Сыр пармезан	60 г
Соус маринара	60 г
Хлеб тостовый	8 шт
Бasilik свежий	10 г
Масло растительное	10 мл

Приготовление

- 1 Куриное филе нарезать ломтиками. Пармезан натереть на мелкой терке. Моцареллу нарезать слайсами.
- 2 Четыре ломтика хлеба смазать соусом. Сверху выложить листья базилика, куриное филе, моцареллу и пармезан. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Смазать сэндвичи растительным маслом с обеих сторон.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 3-4 минуты. После звукового сигнала открыть крышку выложить два сэндвича. Закрыть крышку. Нажать «Старт». Повторить действия с оставшимися сэндвичами.