

Focaccia rzemieślnicza w formie kanapki

SKŁADNIKI

KANAPKA

- 1 [FOCACCIA RZEMIEŚNICZA Z POMIDORAMI ALFAPRO](#)

SMAROWIDŁO

- 1 [MUSZTARDA FRANCUSKA FANEX](#) 2 [SEREK DO SUSHI PIĄTNICA](#)

WYKOŃCZENIE

- 1 [OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN W SPRAYU ALFAPRO](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Pokrój focaccię na kwadraty o wymiarach 10x10 cm. Każdy kwadrat przetnij po przekątnej, tworząc dwa trójkąty. Każdy trójkąt przekrój w poziomie, aby uzyskać dwie połówki do złożenia kanapki.
- 2 Serek do sushi wymieszaj z musztardą francuską (2:1), aby otrzymać smarowidło. Posmaruj dolną część trójkątnej kanapki przygotowanym kremem.
- 3 Ułóż różyczki z szynki, tak aby pokryły całą powierzchnię. Między szynką rozłóż paski marynowanej cukinii, skropione oliwą Extra Virgin Classico CIRIO. Dodaj kilka oliwek dla słonego akcentu. Porwij kawałki mozzarelli lub dodaj małe porcje sera do sushi dla jeszcze większej kremowości. Na wierzchu ułóż garść świeżej roszponki lub innej zieleniny według uznania.
- 4 Przykryj drugą połówką focacci i delikatnie dociśnij. Na koniec delikatnie spryskaj gotowe kanapki sprayem Alfapro, aby nadać im apetyczny połysk i podkreślić smak.



Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

