

Sandvis cu pui si branza brie



Deși este o branza cu mușcăi, brie are o aromă blândă. Textura sa este foarte fină și moale în interior. Este ideală consumată ca atare, dar funcționează perfect și într-un sandwich combinată cu fructe și miere pentru o notă gourmet.

Ingrediente: 4 felii de pâine cu maia, 2 linguri de ulei de măsline extravirgin, 2 bucati de piept de pui preparat la gratar, 100g de branza brie, 1 mar curatat de coaja și taiat în felii subțiri, 1 ½ lingura de miere de bună calitate, 2 maini de salata frisee.

- Cu ajutorul unei pensule de bucătărie unge feliile de pâine cu ulei de măsline;
- Două dintre ele întoarce-le cu fața în jos și începe să compui sandwichul adăugând pieptul de pui tăiat felii, apoi feliile de branza brie, marul și la final puțină miere.



- Adauga si cea de-a doua felie de paine cu partea unsa cu ulei de masline in sus si lasa sandvisul intre 3 si 5 minute la sandwich maker pana ce branza se topeste si painea va capata un aspect maroniu foarte placut. Daca nu ai un sandwich maker il poti pregati pe aragaz intr-o tigaie antiaderenta, avand grija sa presezi usor sandvisul cu ajutorul unei palate de bucatarie si bineinteles sa il intorci.