

Горячий сэндвич «Сыр-песто-томат»

Нужно:

- Лепешка мексиканская (*Delicados-Tortillas*, пшеничная) - 1 шт.
- Сыр твердый (Гауда или Эдем) - 50 г.
- Помидор - 1/2 шт.
- Соус Песто - 2 чайные ложки

Сковорода

Получается: 1 сэндвич.

Приготовление:

1. Сыр трем на крупной терке (или режем тонкими ломтиками).
2. Выкладываем сыр в центр лепешки в виде прямоугольника.
3. Помидор режем маленькими кубиками, выкладываем поверх сыра.
4. Соус Песто распределяем равномерно сверху.
5. Сворачиваем лепешку.
6. Прогреваем на сухой сковороде, на средней температуре (прижимая сэндвич, используем блюдо или небольшую тарелку), часто переворачиваем.
7. Выпекаем до золотистого цвета.

Приятного аппетита! :)