

# KANAPKI A'LA PIZZA

## SKŁADNIKI:

- Ketchup – 15 g
- Oliwa z oliwek – 5 g
- Czosnek – 4 g
- Oregano suszone – 1 g
- Chleb niskobiałkowy – 60 g
- Szyńka wieprzowa – 10 g
- Ser mozzarella – 10 g
- Pomidor – 60 g
- Pieczarki – 30 g
- Cebula – 35 g



## PRZYGOTOWANIE:

### 1. Przygotowanie smarowidła i pieczywa:

W miseczce wymieszaj ketchup, oliwę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz oregano. Posmaruj uzyskaną mieszanką obie kromki chleba niskobiałkowego.

### 2. Układanie składników na kanapce:

Na posmarowaną kromkę połóż najpierw szynkę, następnie plastry mozzarelli, pomidora, pieczarki i cebulę. Przykryj drugą kromką chleba, posmarowaną stroną do środka.

### 3. Pieczenie kanapki:

Umieść kanapkę w rozgrzanym do 180°C piekarniku lub w airfryerze. Piecz przez około 10–12 minut, aż ser się roztopi, a chleb będzie złocisty. Wyjmij, chwilę ostudź i podawaj.