

Pâine prăjită cu roșii și mozzarella, preparată în friteuza cu aer cald (Air fryer)

Ingrediente

- 0.5 pâine integrală sau de secară
- 2 roșii
- 250 g Mozzarella
- 1 pachet MAGGI Amestec cu brânzeturile pentru prepararea puiului crocant în friteuză cu aer cald

Instrucțiuni

- Tăiați pâinea în felii individuale și puneți câte o felie de roșie pe fiecare bucată.
- Pune felile de pâine cu roșii în air fryer și gătește timp de 3-4 minute, până când pâinea este puțin prăjită și roșiile puțin moi.
- Așezați o felie de mozzarella pe fiecare pâine prăjită și presărați-o cu amestecul de pesmeți și brânză. Coaceți încă 3 minute la 180°C, până când brânza se topește și toppingul devine auriu.
- Savurați cât este caldă. Opțional, decorați cu busuioc proaspăt, un strop de ulei de măsline sau presărați cu ierburile preferate pentru a intensifica aroma. Aceste pâini prăjite sunt perfecte pentru o gustare rapidă și aromată sau o masă ușoară care satisface atât copiii, cât și adulții.

Nutritie

Carbohidrați	18.77 g
Energie	196.04 kcal
grăsimi	9.29 g
Proteină	10.1 g

🕒 17 Min

⊕ 8