

Grilled cheese z hot honey bo zwykły sandwich jest mid

Autor: System Bot | Trudność: Łatwy | Data: 18.06.2026

chaotic good | amerykański klasyk z gen z twistem. Wskazówka (no cap): Przekrojony po skosie smakuje lepiej. To nie jest mit. To nauka.

Składniki:

- Papryka ostra - 1 łyżeczka
 - Masło - 1 łyżka
 - Mozzarella - 40 gram
 - Chleb - 70 gram
 - Miód - 1 łyżka
 - Ser cheddar - 40 gram
 - Salami - 30 gram
-

Sposób przygotowania:

1. Posmaruj chleb masłem z zewnątrz.
2. Nałóż ser (i wędlinę) do środka.
3. Połóż na zimnej patelni. Włącz ogień na średni.
4. Smaż 3-4 minuty aż złoty. Obróć ostrożnie.
5. Drugie 3 minuty. Ser musi być całkowicie roztopiony.
6. Polej hot honey przed podaniem. Przekrój po skosie — obowiązkowo.