

Grzanka z awokado, mozzarellą, świeżą kolendrą i bazylią

Nie ma to jak dobre rozpoczęcia dnia. Kanapka na żytnim chlebie bez drożdży, ale na zakwasie. Do tego ciągnący się ciepłutki ser mozzarella, pomidor, awokado, do tego świeża i aromatyczna kolendra i kilka kropli oliwy z oliwek



**Składniki potrzebne na 1 grzanekę:**

- kromka świeżego pieczywa,
- ulubiona sałata (u mnie rukola),
- kilka plastrów awokado,
- plaster mozzarelli,
- pomidor,
- świeże zioła (bazylia, kolendra),

- oliwa z oliwek

### **Przygotowanie kanapki**

1. Kromkę pieczywa skropić oliwą. Ułożyć partiami: sałatę, plastry awokado, mozarelli, pomidora, zioła.
2. Zgrillować w piekarniku lub na grillu elektrycznym do rozpuszczenia się mozarelli.
3. Smacznego!