

Paninis à la Grecques

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Paninis	2
- Origan	
- Huile d'Olive	
- Sauce Kebab	
- Rôti de Porc	2 tranches précuites
- Oeufs	1 dur
- Olives Noires	qq.
- Féta (Fromage Grecque)	4-5 tranches
- Tomates Confites	en option
- Roquette (Salade)	
- Vinaigrette	maison
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites chauffer le grill.
- Ouvrez les paninis et nappez les faces intérieures et extérieures d'huile puis saupoudrez d'origan. Faites-les griller pour obtenir de belles stries colorées.
- Nappez l'intérieur du panini avec la sauce kebab puis déposez une tranche de rôti de porc.
- Ecalez l'œuf dur et coupez-le en fines rondelles. Répartissez-les sur le porc. Salez un peu et poivrez.
- Dénoyautez les olives et déposez-les sur le tout avec la féta. Poivrez.
- En option, intégrez quelques lanières de tomates confites.
- Ajoutez un peu de roquette et nappez le tout de vinaigrette maison.
- Refermez le panini et dégustez.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.