

Πανίни με ψητά λαχανικά και μοτσαρέλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 2 κ.σ. ξίδι μπαλσάμικο
- 15 ml. ηλιέλαιο
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 1 μελιτζάνα κομμένη σε 8 λεπτές φέτες
- 1 κολοκυθάκι κομμένο σε 8 λεπτές φέτες
- 1 κόκκινη πιπεριά κομμένη στα 4, χωρίς σπόρια
- 4 ψωμάκια πανίни κομμένα στη μέση
- 120 γρ. μοτσαρέλα σε κομματάκια
- 8 φύλλα βασιλικού

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 10΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Σε ένα μικρό μπολάκι ανακατεύουμε το ξίδι, το λάδι, το αλάτι και το πιπέρι.

Λαδώνουμε ένα ταψάκι και τοποθετούμε εκεί τα λαχανικά.Φροντίζουμε να επαλείψουμε και τις δυο πλευρές της μελιτζάνας και του κολοκυθιού με το μίγμα του ξιδιού.Ραντίζουμε με λίγο ηλιέλαιο τα λαχανικά μας και ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 8 λεπτά.

Αλείφουμε τις φέτες του ψωμιού με το υπόλοιπο μίγμα του ξιδιού.

Τοποθετούμε τα ψητά λαχανικά, το τυρί και τον βασιλικό στις 4 φέτες του ψωμιού.Καλύπτουμε με τις υπόλοιπες 4 φέτες του ψωμιού και ψήνουμε στην τοστιέρα για περίπου 5 λεπτά.

Πηγή: cookbox.com.cy