



## Wino Toskanii

### Italian hoagie

#### Składniki na 4 sztuki:

- 2 łyżki czerwonego octu winnego
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 4 podłużne bułki (25-30cm)
- 125g Prosciutto di Parma lub innej szynki dojrzewającej
- 125g capocollo
- 125g dowolnego salami
- 125g sera provolone
- 1 duży pomidor
- 1 cebula
- sałata lodowa
- sól
- pieprz

#### Przygotowanie:

Do małej miski wlej ocet winny, sól, pieprz i oregano. Mieszając powoli dodawaj oliwę, aż powstanie jednolita emulsja. Bułkę rozkrój na dwie połowy. Cebulę pokrój w cienkie plasterki i zanurz w dużej miseczce zimnej wody na 10-15 minut. Następnie wyciśnij z nadmiaru wody. Pokrój wędliny i ser na bardzo cienkie plasterki i ułóż warstwami na jednej połowie bułki. Poszatkuj sałatę i pokrój na cienkie plasterki pomidora. Na drugiej połowie bułki ułóż cebulę, pomidory, a na koniec sałatę. Nasącz warzywa przygotowaną emulsją i połącz obie połówki bułki. Kanapka gotowa!