

Croque monsieur - Francuski topli sendvic



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriški**tost hleba
- **300 g**kackavalja
- **150 g**sira
- **3**jaja
- **1** **čaš**apavlake
- **10 kašika**margarina za mazanje
- **200 g**šunkarice
- suvi biljni zacin
- biber
- **mal**okecapa za dekoraciju
- **1 mal**iparadajz

Priprema

U plehu obloženim pek papirom nareati tost hleb pa premazati margarinom. Staviti listove kackavalja, pa sloj šunkarice, opet sloj kackavalja. Poklopiti ostatkom tosta.(10 kriški tosta za 5 servica)

Za prelivanje: Umutiti pavlaku, sir, jaja i zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. Time preliteri sendvice. Preko toga narendati ostatak kackavalja. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Ukrasiti kecapom.

Savet