

Monte Kristo sendvici



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je za jedan sendvic:

- **3 komad**abelog tost hleba
- **2 parca**takackavalja
- **2 parca**pileceg ili cureceg filea
- **1 puna kašica**majoneza
- **1/2 kašice**senfa

Za umakanje:

- **1**jaje
- **20 ml**mleka

Priprema

Majonez i senf pomešati. Na prvo parce hleba namazati malo ovog premaza, staviti file pa kackavalj, drugo parce hleba namazati premazom sa obe strane i staviti preko, a na njega staviti opet file i kackavalj. Poslednje parce hleba namazati premazom samo sa jedne strane, i preklopiti sendvic.

Jaje umutiti pa mu dodati mleko.

Sendvic umociti u jaje sa obe strane i pržiti u ulju po par minuta sa obe strane. Služiti toplo.

Savet

Toliko su slasni da se tope u ustima. :) Najbolje je praviti bar 2-3 sendvia zajedno, da ne bi ostalo višak jajeta i mleka.