

*Sendvic *Monte Kristo**



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** **vecih krišaka** tost hleba
- **4** **šnite**praške šunke ili pršute
- **oko 80 g** ili **12 kašika** izrendanog gauda sira
- **6 kašicica** majoneza

Pohovanje:

- **2** jajeta
- **5 kašicica** mleka
- **1 prstohvat** soli
- **2 kašike** putera za prženje

Priprema

Priprema jednog sendvica: Sitno izrendati gauda sir, ili neki drugi tvrdi žuti sir koji imamo u frižideru. Sa 3 kriške tost hleba odseci koricu zato što ce sendvic biti nežniji i bolje ce se sjediniti s jajima. Postaviti kriške jednu pored druge i svaku premazati sa po 1 kašicicom majoneza. Preko majoneza rasporediti po 2 kašike izrendanog sira. Na dve kriške preko sira staviti po 1 šnit u šunke, a trecu krišku hleba ostaviti po strani. Prebaciti jednu krišku hleba sa šunkom preko druge kriške, tako da šunka ostane na gornjoj strani. Poravnati stranice i odozgo, preko šunke, pritisnuti rukom ili nekom cistom kuhinjskom dašicom da bi se slojevi stanjili i bolje prionuli izmedju sebe. Sada obe priljubljene kriške hleba sastaviti s trecem kriškom koju smo ostavili po strani, tako što cemo krišku sa šunkom staviti preko sira na trecem parчетu tost hleba. Ponovo sve tri kriške

lagano pritisnuti dlanom ili daščicom. Ponoviti postupak sa drugim sendvicem.

Pohovanje sendvica: U plitkoj ciniji dobro umutiti viljuškom jaja, mleko i prstohvat soli. Uključiti ringlu da se greje na umerenoj vatri. Staviti tiganj s puterom da se otopi i umereno zagreje. Možemo koristiti manji tiganj i pržiti svaki sendvic posebno sa po 1 kašikom putera, ili u vecem tiganju pržiti oba sendvica zajedno. Umociti sendvic u umucena jaja s mlekom i okretati ga tako da svaka stranica bude obložena jajima. Ne natapati predugo da se sendvic ne bi raskvasio. Staviti sendvic u tiganj sa zagrejanim puterom i pržiti po nekoliko minuta sa svake strane. U toku prženja okretati ga da bi se jednako ispržio sa svih 6 strana. Važno je da temperatura ne bude visoka, da nam sendvic ne bi pregoreo. Izvaditi sendvic na upijajucu hartiju i preseći ga po dijagonali. Servirati odmah.

Savet

"Monte Kristo" je najbolji sendvi? sa sirom i šunkom ikad :) Dašak dekadencije sendvi?u daje mala doza slatkog u vidu posipanja še?erom u prahu, ali u mojoj kuhinji ova neuobi?ajena kombinacija nije zaživela. ?uveni sendvi? je vrlo jednostavan i brz za pripremanje. Navedene koli?ine su za 2 sendvi?a.