

Sendvic *Monte Kristo*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 vecih krišakatost hleba**
- **4 šniteprške šunke ili pršute**
- **oko 80 g ili 12 kašika izrendanog gauda sira**
- **6 kašicicamajoneza**

Pohovanje:

- **2jajeta**
- **5 kašicicamleka**
- **1 prstohvatsoli**
- **2 kašikeputera za prženje**

Priprema

Priprema jednog sendvica: Sitno izrendati gauda sir, ili neki drugi tvrdi žuti sir koji imamo u frižideru. Sa 3 kriške toast hleba odseći koricu zato što će sendvic biti nežniji i bolje će se sjediniti s jajima. Postaviti kriške jednu pored druge i svaku premazati sa po 1 kašicom majoneza. Preko majoneza rasporediti po 2 kašike izrendanog sira. Na dve kriške preko sira staviti po 1 šnitu 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 dašćicom da bi se slojevi stanjili i bolje prionuli izmedju sebe. Sada obe priljubljene kriške hleba sastaviti s trecom kriškom koju smo ostavili po strani, tako što ćemo krišku sa šunkom staviti preko sira na trećem parceru toast hleba. Ponovo sve tri kriške

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

Pohovanje sendvica: U plitkoj ciniji dobro umutiti viljuškom jaja, mleko i prstohvat soli. Ukljuciti ringlu da se greje na umerenoj vatri. Staviti tiganj s puterom da se otopi i umereno zgreje. 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 upijajuću hartiju i preseci ga po dijagonalni. Servirati odmah.

Savet

"Monte Kristo" je najbolji sendvi sa sirom i šunkom ikad :) Dašak dekadencije sendviu daje mala doza slatkog u vidu posipanja šeerom u prahu, ali u mojoj kuhinji ova neuobičajena kombinacija nije zaživila. Uveni sendvi je vrlo jednostavan i brz za pripremanje. Navedene koliine su za 2 sendvia.