



Sastojci

- 2 g So
- 0.5 kaf. Kašičica Začin C mešavina začina
- 1 kaf. Kašičica THOMY senf
- 2 g C mleveni biber
- 25 g Pšenično Brašno
- 200 g Rendani Emental sir
- 12 kriške Rezana Šunka
- 20 g Puter
- 200 g Kisela Pavlaka
- 8 kriške Tost hleb

Uputstvo

1. Otopite puter, umešajte brašno i kratko propržite. Postepeno dodajte toplo mleko uz neprestano mešanje, zatim začinite začinom C, THOMY senfom, solju i C biberom.
2. Prekrijte bešamel providnom folijom tako da dodiruje samu površinu sosa i ostavite da se potpuno ohladi na sobnoj temperaturi.
3. Premažite bešamel preko svih 8 kriški hleba. Na 4 kriške stavite rendani sir, po 3 kriške šunke, još malo sira, pa poklopite preostalim kriškama (strana s bešamelom ide prema unutra).
4. Pospite preostali sir preko svakog sendviča. Pecite ili tostirajte dok ne postanu zlatni i sir se lepo ne otopi i zapeni. Poslužite toplo za najbolji ukus.

Prehrana

Ugljeni hidrati	38.84 g
Energija	622.09 kcal
Masti	36.26 g
Belančevina	34.61 g

🕒 26 Min

⊕ 4