



Сандвич Крок Магам

⌚ 15—20 Минути 

Подготовка

- 1 Намажете филийките с масло, сложете отгоре шунката и Гаудата. Запечете ги на 190°C до златисто.
- 2 През това време пригответе бешамела. Сотирайте брашното в тиган с маслото на бавен огън. Сложете един дафинов лист и щипка индийски орехче. Постепенно наливайте млякото, докато разбърквате непрекъснато и оставете да поври 5 минути. Овкусете със сол и пипер.
- 3 Разлейте соса по филийките и поръсете с настърганото сирене. Върнете филийките отново във фурната за около 3-4 минути, докато сиренето се разтопи.
- 4 През това време изпържете яйцата на очи в тигана. Като са готови ги поставете върху сандвича. Поръсете със сол и пипер на вкус.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 филийки	Хляб
2 слайса	Шунка
2 слайса	Сирене Гауда
2 шепи	Сирене Гауда, настъргано
4 бр.	Яйца
	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Хималайска сол
1 к.ч.	Пресен кресон

За сос Бешамел

25 g	Масло
25 g	Брашно
200 ml	Мляко
	♦ Хималайска сол
	♦ Черен пипер на зърна
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
1 бр.	♦ Дафинови листа, цели

