

Croque madame sendvič

15—20 Min

Priprema

1. Na kruh namažite maslac te ga prekrijete sa šunkom i sirom. Sendvič pecite u pećnici na 190° dok ne postane zlatno smeđe boje.
2. U međuvremenu pripremite bešamel umak. Na otopljenom i zagrijanom maslacu par minuta pržite brašno i kontinuirano miješajte. Zatim ulijte vruće mlijeko i neprestano miješajte kako biste izbjegli grudice. Umak začinite dimljenom solju i paprom.
3. Preko kruha prelijte bešamel umak, a preko njega pospite ribani sir. Sendvič pecite još 3-4 minute dok se sir ne rastopi.
4. Pripremite pržena jaja na tavi i stavite na pečeni sendvič. Začinite s Kotányi dimljenom soli, paprom i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kriške	Kruha
2 kom	Pršuta
2 kriške	Sira (Gauda)
2 šake	Ribanog sira (Gauda)
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	Dimljena sol
1 šalica	Svježe rikule

Za umak:

25 g	Maslaca
25 g	Brašna
200 ml	Mlijeka
1 prstohvat	Dimljena sol
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu