



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

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.

