

Croque Monsieur

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 5/10

Croque monsieur, jambonlu ve peynirli sandviçi üstü gratine şekilde pişirerek Fransız kafe klasiği sunar.

Malzemeler

- 8 dilim Sandviç ekmeği
- 200 gr Kaşar peyniri
- 120 gr Dana jambon
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılış

1. Sandviçleri hazırlayın.
2. Üstüne sütlü peynir karışmasını.
3. Sandviçleri 200°C fırında 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Üstteki peynirin renk alması için son dakikada kızgırmızı kullanılabılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yeşil salata koyup sandviçi sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt