

Havana Cuban Sandwich

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 16/10

Cuban sandwich, mojo domuz eti, jambon, İsviçre peyniri, turşu ve hardal Küba ekmeğinde presleyerek hazırlanır.

Malzemeler

- 2 adet Küba ekmeği veya baget
- 400 gr Mojo domuz rostosu
- 200 gr Dana jambon
- 200 gr İsviçre peyniri
- 8 adet Kornişon turşu
- 4 yemek kaşığı Sarı hardal
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Ekmekleri uzunlamasına ikiye kesin.
2. İç yüzlere hardal sürün.
3. Domuz rostosu, jambon, peynir ve turşuyu katmanlayın.
4. Sandviçlerin dışını tereyağıyla yağlayın.
5. Tost makinesi veya ağız tavada 6 dakika bastırarak pişirin.
6. Peynir eriyince sandviçleri çevirip 4 dakika daha kızartın.
7. Çapraz kesip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sandviçi bastırarak pişirmek ekmeği çitir, peyniri tamamen erimiş yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına patates çipsi ve kornişon turşuyla ikiye keserek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal