

Sendvič s bešamelom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

4 komada kruha za tost
60 - 80 g maslaca
160 g šunke
160 g gauda sira

Bešamel umak:

60 g maslaca
60 g brašna
100 ml mlijeka
200 ml slatkog vrhnja
50 g topljenog sira
2 žumanjka
30 g Grana Padana
sol, muškatni oraščić
papar u zrnu
1 - 2 grančice svježeg peršina



Na maslacu zabijelite brašno, maknite s vatre pa stalno miješajući ulijte smjesu mlijeka i vrhnja, vratite na vatru, kuhajte petnaestak minuta. Dodajte narezani topljeni sir, začinite solju i muškatnim oraščićem i miješajte da se sir otopi. Stavite umak sa strane da se hladi.

U ohlađeni umak umiješajte žumanjke i ribani Grana Padano. Kruh tostirajte, premažite maslacem, stavite šunku, sir, poklopite drugom šnitom i stavite u posudu za pečenje.

Sendviče obilno premažite bešamelom i zapecite pod gornjim grijačem do željene boje. Začinite ih svježe mljevenim paprom, pospite sitno sjeckanim peršinom, dijagonalno prerežite i poslužite.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

