

# 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

