



Сендвич со шунка

Едноставен сендвич, но со посебен вкус. Да, изгледа едноставно, но тајната е во состојките. Дозволете ми да Ви ги откријам.



Состојки:

- 1 мал багет
- 30 грама Парма Шунка
- 50 грама Моцарела
- Половина Зелена Пиперка
- 1 супена лажица Сенф
- маслиново масло

Чекор 1

Пресечете го багетот на половина и подгответе го да ги поприми сите вкусови.

Почнете со сенфот – можете да користите сенф по Ваш избор.

Следна е Парма шунката – ако сакате посебен вкус немојте да штедите, купете квалитетна шунка.

Чекор 2

Истото важи и за сирењето – исечете ја моцарелата на мали парчиња, покријте ја шунката со нив и замислете што ќе се случи подоцна во рерната.

Ставете само малку масло одозгора за да биде посочно.

Чекор 3

За да го направите посвеж, во сендвичот можете да го ставите Вашиот омилен зеленчук. Ј

ас одбрав зелена пиперка бидејќи тоа имам во моментов. Сега сте готови со редуењето.

Чекор 4

Време е за топење – ставете го сендвичот во рерна 5-7 минути.

Потоа можете да уживате во овој домашен сендвич.

Пресечете го на половина и сервирајте го во чинија или изедете го додека е жежок.



Совет

Ако брзате, сендвич е совршен избор. Кој Ви е омилен домашен сендвич?

Испратете ни го рецептот и сигурно ќе го пробаме, ни тргна!

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk