



## Сендвич Класика

Фичо вели дека ова е идеален рецепт кога сте многу гладни! Класика сендвич со состојки кои може да се најдат во сечиј фрижидер.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **1 лице**

Време на подготовка: **до 30 минути**

### Состојки:

- 1 јајце
- 150 грама варена шунка
- 150 грама Гауда кашкавал
- 1 млад кромид
- 1 лажица кечап
- 1 лажица мајонез
- 1 лист зелена салата
- 1 домати
- Путер за премачкување

### Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

Земете едно тазе лепче (било какво), го сечете по должина и го премачкувате со путер.

Ние земавме варена шунка и Гауда кашкавал (а вие може да користите состојки по избор).

Кашкавалот оди врз шунката и заедно ги предиплувате на половина.

### Чекор 2

На малку масло потпржете го ситно исечканиот млад кромид. Врз него пржете едно јајце, меѓутоа ја растураат жолчката.

Додајте и малку мелен бибер. Ако сакате добро зготвено јајце, пржете од двете страни.

Во посебен сад измешајте кечап и мајонез за да добиете хомогена смеса.

### Чекор 3

Во лепчето ставете еден лист марула, ние најдовме путер марула – а вие можете било каква зелена салата.

Потоа, ја редите предиплената шунка со кашкавал., малку од мешавината кечап и мајонез, па потоа го додавате прженото јајце и едно кругче домати.

Најгоре ставете сол по желба. Тоа е тоа! Класика сендвич!



### Совет

Знаеме дека знаете како да направите сендвич, ама ова е убава комбинација што нам ни се допаѓа и сакавме да ја споделиме со вас.

Не заборавајте лепчето мора да биде тазе, во секој сендвич тајната се крие во лепчето!

---

### Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)