

Çavdarlı Peynirli Sandviç

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açlık bar 6/10

Çavdarlı peynirli sandviç, koyu çavdar ekmeğini peynir ve salatalıkla oluşturarak tuzlu, serin ve İskandinav sade bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Salatalık
- 15 gr Tereyağ
- 2 dal Dereotu
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- 2 çavdar ekmeği dilimini ince tereyağla kaplayın.
- Peynir dilimlerini ekmeğe yerleştirip üstüne salatalık koyun.
- Dereotu ve karabiber serpin, açılmış sandviç tadına net kalsın.
- Sandviçi 5 dakika buzdolabında dinlendirin, peynir ekmeğe otursun.
- Soğuk servis edin, yanında turp veya katı yumurta kullanın.

PÜF NOKTASI

Ekmeği hafif yağlamak peynir ve salatalığı yüzeyde kaymasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Sandviçi yanında turp ya da salatayla öğle öğününde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta