

# Havana Cuban Sandwich

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 16/10

Cuban sandwich, mojo domuz eti, jambon, İsviçre peyniri, turşu ve hardal Küba ekmeğinde presleyerek hazırlanır.

## Malzemeler

- 2 adet Küba ekmeği veya baget
- 400 gr Mojo domuz rostosu
- 200 gr Dana jambon
- 200 gr İsviçre peyniri
- 8 adet Kornişon turşu
- 4 yemek kaşığı Sarı hardal
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

1. Ekmekleri uzunlamasına ikiye kesin.
2. İç yüzlere hardal sürün.
3. Domuz rostosu, jambon, peynir ve turşuyu katmanlayın.
4. Sandviçlerin dışını tereyağıyla yağlayın.
5. Tost makinesi veya ağız tavada 6 dakika bastırarak pişirin.
6. Peynir eriyince sandviçleri çevirip 4 dakika daha kızartın.
7. Çapraz kesip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sandviçi bastırarak pişirmek ekmeği çitir, peyniri tamamen erimiş yapar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına patates çipsi ve kornişon turşuyla ikiye keserek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal