

Medianoche

Toplam 23 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~510 kcal

Açılış 5/10

Küba gece sandviçi tatlımsık ekmekte jambon, et, peynir ve turşuyla preslenir.

Malzemeler

- 4 adet Sandviç ekmeği
- 200 gr Dana jambon
- 250 gr Rosto et
- 160 gr Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Hardal
- 4 dilim Salatalık turşusu

Yapılış

1. Ekmekleri ortadan açıp yüzlerine hardal ince tabaka halinde sürün.
2. Et, jambon, peynir ve turşuyu ekmeklerin içine dengeli yerleştirin.
3. Sandviçleri hafifçe bastırıp yağlı pres tavaya alın.
4. Medianoche sandviçlerini 8 dakika peynir eriyene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Sandviçi preslemeden önce 5 dakika dinlendirmek iç katmanların daha iyi oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sandviçi sıcak servis yapın, yanına patates kızartması ve turşu koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal