

Misto Quente

Toplam 13 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~272 kcal

Açılış 6/10

Brezilya kafelerin klasik tost sandviçi misto quente; sandviç ekmeği arasına jambon ve eriyen kaşar peyniri yerleştirip oregano serpilerek tereyağında kızartılarak kahvaltılık veya akşamüstü atıştırmalık olarak servis edilmesidir.

Malzemeler

- 4 dilim Sandviç ekmeği
- 80 gr Kaşar peyniri
- 4 dilim Jambon
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 tatlı kaşığı Oregano
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Sandviç ekmeklerini tezgâha alıp kaşar peynirini ince doğrayın veya rendeleyin.
2. Ekmeklerin dış yüzlerine ince tereyağ sürün; iç yüzlere oregano ve karabiber serpin.
3. Bir ekmek diliminin üzerine jambon yerleştirip kaşar peynirini katın üzerine ikinci ekmek dilimi kapatın.
4. Tost makinesi veya yapışmaz tavada orta ateşte 6 dakika iki yüzü altın renge gelene ve peynir tamamen erimesine kadar pişirin.
5. Çapraz dilimleyip tabağa alıp sıcak servis edin; yanına portakal suyu yatırın.

PÜF NOKTASI

Tereyağ ekmeğin DİŞ yüzeyine sürün; iç yüze değil. Tost makinesinde dış yüz altın renge gelir. Kaşarınce doğrayın eridiğinde dengeli yayılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak misto quente'yi çapraz dilimleyip tabağa alıp yanına portakal suyu veya kahveyle Brezilya kahvaltılık sofrasını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt