



JERNEJ KITCHEN

MLEČNI KRUHKI S ŠUNKO, SIROM IN HRENOM

Mlečni kruhki s šunko, sirom in hrenom so odlični! Bogati kruhki, kot nalašč za velikonočni zajtrk, piknik, prigrizek, zabave, gostovanja. Hitro in slastno.

	ZA	8 - 12	KRUHKOV
PRIPRAVA:	15	MINUT	
PEČENJE:	20	MINUT	
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT	

BEŠAMEL S HRENOM IN GORČICO

15 g masla

15 g gladke bele moke

160 g mleka

1 čajna žlička zrnate gorčice

1 žlica delikatesnega hrena

MLEČNI KRUHKI S ŠUNKO IN SIROM

8 mlečnih kruhkov

6-8 rezin medene šunke

8-10 rezin mozzarelle

45 g stopljenega masla

1/2 žličke makovih semen

1 žlička sezamovih semen

1/2 žličke zrnate gorčice

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

pekač 20 cm x 30 cm

manjša kozica

metlica

skodelica

čopič

alufolija

PRIPRAVA

Kruhke vzdolž prerežemo na pol. Spodnjo polovico kruhkov razporedimo po pekaču premera približno 20 cm x 30 cm. Pazimo, da se kruhki med sabo ne prekrivajo. Pečico segrejemo na 190 °C.

BEŠAMEL S HRENOM IN GORČICO

V manjšo kozico damo maslo in moko. Postavimo na zmeren ogenj in počakamo, da se maslo raztopi. Premešamo in kuhamo 3 - 4 minute na šibkem ognju. Mešanica ne sme porjaveti. Med rednim mešanjem dodamo 1/3 mleka in z metlico premešamo, da nastane gosta, gladka pasta. Nato dodamo preostalo mleko in premešamo v gladko omako. Na šibkem ognju kuhamo 5 minut, nato vmešamo v zmes zrnato gorčico in delikatesni hren. Solimo in popramo po okusu in odstavimo z ognja.

PRIPRAVIMO KRUHKE

Bešamel enakomerno premažemo po kruhkih v pekaču. Čez bešamel položimo medeno šunko, čez šunko pa položimo sir v lističnih, da prekriva šunko. Pokrijemo z zgornjim delom kruhkov.

PEČENJE

V manjši skodelici premešamo stopljeno maslo, makova semena, sezamova semena in zrnato gorčico. Z mešanico premažemo kruhke. Pokrijemo z alufolijo, pazimo da se ta ne dotika hrane. Postavimo v pečico in pečemo 15 minut pri 190 °C, nato odstranimo folijo, temperaturo pečice povečamo na 210 °C in pečemo še 4 - 6 minut, da se zgornji del kruhkov zlato zapeče.

POSTREŽEMO

Pečene kruhke s šunko in sirom vzamemo iz pečice in jih postavimo na stran za 10 minut, nato postrežemo.