



JERNEJ KITCHEN

CROQUE MONSIEUR (SENDVIČ S ŠUNKO IN SIROM)

Croque Monsieur je sendvič s šunko, sirom in bešamelom. Izhaja iz Francije in je bogatega okusa. Pečen je v pečici nekaj minut, da se sir stopi.

ZA	2	SENDVIČA
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

CROQUE MONSIEUR

4 rezine Žito Special Toast

20 g masla

20 g gladke bele moke

200 ml mleka

1 čajna žlička dijonske gorčice

½ žličke muškarnega oreha

4 rezine Gruyer ali Masdamer sira

2 rezini kuhane šunke ali kuhanega pršuta

6 žlic naribanega sira Gruyer ali Masdamer

TOOLS AND EQUIPEMENT

opekač

kozica

pekač

papir za peko

TOAST

V opekaču kruha do zlatega zapečemo Žito Special Toast.

BEŠAMEL

V kozico damo maslo in pristavimo zmeren ogenj. Ko se maslo stopi, dodamo moko in jo med rednim mešanjem z metlico kuhamo 5 - 6 minut pri šibkem ognju. Med mešanjem vlijemo 80ml mleka, da nastane gladka gosta zmes. Dodamo preostalo mleko in dobro premešamo. Začinimo s soljo, poprom, dijonsko gorčico in nastrganim muškarnim orehom. Med rednim mešanjem in pri rahlem vretju kuhamo še 6 - 8 minut. Odstavimo z ognja.

SENDVIČ

Na popečen toast namažemo žličko bešamela. Čez toast damo rezino sira, čez sir pa rezino kuhane šunke in zopet rezino sira. Nov popečen toast premažemo z bešamelom in z njim pokrijemo šunko, tako da je bešamel na spodnji strani. Zdaj premažemo še zgornjo stran toasta in dodamo tri žlice naribanega sira. Sendvič prestavimo na pekač obložen s papirjem za peko in postopek ponovimo s še enim sendvičem.

PEČENJE

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 190 °C. Dodamo sendviča in ju pečemo 10 - 12 minut, da se sir stopi. Sendviča še topla postrežemo.