

Topli sendvi i malo druga e

Sestavine:

- toast
- belo vino
- šunka, sir
- sladka paprika
- muškati orešek
- kislá smetana
- jajce

Priprava:

V peka naložite toast eden poleg drugega. Nato jih na rahlo polijemo z belim vinom. Na toast naložimo šunko, sir in malo posujemo s sladko papriko. Nato ponovno naložimo toast in jih na rahlo polijemo z belim vinom.

Zmešamo kisló smetano, jajce in malo naribanega muškatega oreška, ter prelijemo sendvi e in jih pečemo v pečici, da dobijo lepo zlato rumeno barvo.

Sendvi i so dobri topli in hladni.

Pa dober tek. Marta