



~~1199⁰⁰~~

-27%

869⁹⁹

**Сыр Ламбер,
50%, кг**



КРОК-МАДАМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 ТОНКИХ КУСКА ПОЛУТВЕРДОГО СЫРА ЛАМБЕР
- 4 КУСКА СДОБНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА
- 2 ТОНКИХ КУСКА ВАРЕНО-КОПЧЕНОГО ОКОРОКА ИЛИ ВЕТЧИНЫ
- 2 ЯЙЦА
- НЕСКОЛЬКО ПЕРЬЕВ ШНИТТ-ЛУКА
- 3-4 СТ. Л. СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- МОРСКАЯ СОЛЬ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. НАМАЖЬТЕ КАЖДЫЙ КУСОК ХЛЕБА ТОНКИМ СЛОЕМ МАСЛА С ОДНОЙ СТОРОНЫ. НА ДВА КУСКА ХЛЕБА ВЫЛОЖИТЕ ПО ОДНОМУ КУСКУ СЫРА, НА НЕГО - КУСОК ВЕТЧИНЫ, СВЕРХУ ЕЩЕ ОДИН КУСОК СЫРА. ЗАКРОЙТЕ ОСТАВШИМСЯ ХЛЕБОМ (МАСЛОМ ВНИЗ) И СЛЕГКА ПРИЖМИТЕ.
2. ПОЛОЖИТЕ ПОЛУЧИВШИЕСЯ СЭНДВИЧИ НА ПРОТИВЕНЬ И ЗАПЕКАЙТЕ В РАЗОГРЕТОЙ ДО 220°C ДУХОВКЕ, ПОКА ХЛЕБ СВЕРХУ НЕ СТАНЕТ ЗОЛОТИСТЫМ, 7-10 МИН. ПЕРЕВЕРНИТЕ И ЗАПЕКАЙТЕ ЕЩЕ 3-4 МИН.
3. НА ОСТАВШЕМСЯ СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ ПОЖАРЬТЕ 2 ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЫ. ПОСОЛИТЕ ИХ, ВЫЛОЖИТЕ НА ГОТОВЫЕ СЭНДВИЧИ И ПОСЫПЬТЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫМ ШНИТТ-ЛУКОМ.

