

Sýrový sendvič se sýrem Madeland a šunkou

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 1 porci)

- 3 plátky toustového chleba
- 20 g Jihočeského másla
- 1 lžička dijonské hořčice
- 6 plátků vepřové šunky
- 4 plátky sýru Madeland

Bešamelová omáčka

- 125 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 125 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- 20 g Jihočeského másla
- 20 g hladké mouky
- 3 plátky sýru Madeland
- 1 lžička dijonské hořčice
- muškátový oříšek
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Jako první si připravíme bešamelovou omáčku. V hrnci rozpustíme máslo a přidáme mouku. Chvilí smažíme a přilijeme ohřáté mléko a smetanu. Postupně přidáváme za stálého míchání plátky sýru Madeland, nastrohaný muškátový oříšek, sůl, pepř a dijonskou hořčici. Na pánvičce opečeme na másle z jedné strany toustové chleby a pak je rozložíme na plech vyložený pečicím papírem. Neopečenou stranu toastového chleba pomažeme dijonskou hořčicí. Na jeden toustový chléb dáme 3 plátky šunky, 2 plátky sýru a trochu bešamelu. Přikryjeme druhým plátkem chleba a zopakujeme. Poslední plátek chleba zalijeme bešamelem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C dozlatova.

