



Горячий сэндвич с ветчиной и сыром

Хрустящая корочка снаружи, тягучий сыр внутри. Быстрый завтрак или перекус.

 10 мин

Ингредиенты

Хлеб белый для тостов — 4 куска

Майонез — 4 ст. ложки

Сыр чеддер (тёртый) — 75 г

Сыр гауда (тёртый) — 75 г

Ветчина — 4 ломтика

Горчица зернистая — 2 ст. ложки

Петрушка свежая — для подачи

Приготовление

1. Возьмите два ломтика хлеба для тостов и смажьте одну сторону каждого из них майонезом.
2. Выложите на них: сыр (немного оставьте на посыпку), ветчину, затем опять сыр. Смажьте их сверху горчицей
3. Накройте другим кусочком хлеба. Сверху намажьте майонез и посыпьте оставшимся сыром.
4. Готовьте 10 минут на программе «Выпечка» (180 °C). Через 5 минут переверните сэндвичи. Подавайте горячими, посыпав петрушкой.