

Горячий мягкий бутерброд



Хоть блюдо и калорийное, но очень вкусное – жареные бутерброды с колбасой. Нежная сочная начинка из колбаски, взбитых яиц, молока и сыра легка в приготовлении. Времени уходит немного, а накормить таким кушаньем можно и гостей, и домашних.



Ингредиенты:

Батон

Колбаса варёная

Сыр

Яйца

Молоко

Соль, приправа

Масло растительное для жарки.

Способ приготовления:

- Колбасу нарежьте на небольшие кубики. Можно использовать любую вареную колбаску.





- Сыр натрите на терке. Предпочтительно голландский, он хорошо плавится.

- Разбейте в миску яйца, добавьте молоко, соль и приправу. Обмакните ломтики батона в смеси с двух сторон.

- В сковороду налейте масло, разогрейте и выложите заготовки из батона. Жарьте на среднем огне, чуть прижимая ломтики, с

двух сторон до румяного цвета.

- Выложите на горячий батон колбасу и сыр.
- Накройте сковороду крышкой; при горячем состоянии сыр расплавится и затем на тарелку.



Приятного аппетита!

