

Croque Monsieur od katarzynarzepecka.pl

Chrupiący Pan, czyli w oryginalnej nazwie Croque Monsieur, to jedna z najpopularniejszych kanapek na świecie i zdecydowanie najpopularniejsze tosty we Francji.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 5

Składniki

- - 8 kawałków chleba tostowego pełnoziarnistego
- - masło do posmarowania
- - musztarda Dijon
- - 4 plasterki gotowanej szynki
- - 4 plasterki sera dojrzewającego np. sery szwajcarskie gruyere, ementaler
- - 5 dag tartego parmezanu do posypania wierzchu



Wykonanie:

Każdą kromkę chleba smarujemy musztardą Dijon tylko z jednej strony. Na wierzchu jednej kromki układamy szynkę oraz ser, po czym zamykamy drugą kromką musztarda musi być wewnątrz.

Taki tost smarujemy teraz po zewnętrznych stronach masłem. Włączamy opiekacz na jego maksymalną moc i gdy płyty się nagrzeją, wkładamy kanapki do środka. Rumienimy Pana Chrupiącego na złoty kolor.

Otwieramy górną płytę grzejną, ustawiamy ją na najwyższy poziom 3, posypujemy tosty parmezanem i zamykamy opiekacz.