

# Fašiangový sendvič so šunkou a syrom

## Potrebuje

- - Karička smotanová nátierka
- - Pečená šunka
- - Šunka od kosti
- - Karička ementáler plátky
- - Toastový chlieb
- - Oravská slanina plátky
- - Šalátové listy
- - Paradajky

## Postup

Na toastový chlieb natrieme Karička smotanovou nátierku a umiestnime tri plátky pečenej šunky. Ďalšie poschodie budú tri plátky šunky od kosti. Dva Karička ementáler plátky zložíme na polovicu a umiestnime na šunku. Toastový chlieb natrieme z jednej strany Karička smotanovou nátierkou, priložíme na syr a druhú, vrchnú stranu opäť natrieme nátierkou. Plátky Oravskej slaninky upečieme z oboch strán do chrumkavá a položíme na natretý toastový chlieb. Pridáme šťavnaté šalátové listy a kolieska paradajok. Poslednou vrstvou sendviča bude natretý toastový chlieb s Karička smotanovou nátierkou. Prepichneme dvoma špajdlami a v strede prekrojíme.

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: