

Prantsusepärane võileib: Croque Madame

🌿 30 g

🕒 20 min



Koostisained:

45 g lemmikjuust

120 g kurk

2 tk

muna (m suurus) Muna Liisa

150 g tomat

60 g keedu- või suitsusink

75 g Erik Orgu ürdileib

45 g Toorjuust originaal Farmi

küüslauk

sinep

ürdisool

Valmistamisõpetus:

1. Pane ahi 200 kraadi juurde soojenema.
2. Riivi juust ja sega kokku toorjuustu, sinepi ja soovi korral ka tükeldatud küüslauguga.
3. Lõika või võta kaks leivaviilu. Ühele määri 1 sl juustusegu, teisele aseta singiviilud ja pane nad siis kokku. Ülejäänud juustusegu määri võileiva pealmisele kihile.
4. Tõsta võileib ahju ja küpseta umbes 5 minutit. Seejärel lülita sisse grillrežiim ning küpseta kuni peal olev juust hakkab pruunistuma.
5. Senikaua prae pannil muna ja maitsesta see ürdisoolaga.
6. Viiluta tomat ja kurk ning sega salatiks kokku.
7. Serveeri võileib praemuna ja salatiga.