

Francesinha

Przepis dodany przez użytkownika Bohun



Oryginał dostępny jedynie w Porto !!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Chleb tostowy - 2 kromki
- szynka - 4 plastry
- schab - 1 porcja g
- parówka - 1 szt.
- masło - 20 g
- ser - 3 plasterki
- sos do potraw z owoców morza - 200 ml
- piwo - 50 ml
- sos Worcestershire - 1 łyżka(i)
- musztarda - 1 łyżeczka(i)
- brandy - 1 łyżka(i)
- frytki -

Etapy przyrządzania:

1. Opiekamy chleb tostowy i smarujemy masłem. Szynkę, schab i parówkę pokrojona wzdłuż smażyemy na patelni.



2. Usmażone składniki układamy pomiędzy dwiema kromkami chleba tostowego, układamy na tależu, przykrywamy serem i wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 5-10 min. żeby roztopić ser.

3. Sos gotujemy z pozostałych składników i masła. Zapieczoną francesinha układamy na frytkach i polewamy gorącym sosem. Smacznego!!!