

Pešena salama s sirom

Posebno salamo (Poli) narežemo na šnite debele minimalno 0,5cm. Olje segrejemo v ponvi in damo salamo v ponev. Pri peki pazimo, da se salama ne prime.

Ko je salama na eni strani pešena jo obrnemo in na pešeno stran postavimo sir in pešemo še toliko časa da se sir stopi, vendar se ne sme v celoti stopiti. Pešeno salamo in sir položimo na kos kruha z drugim kosom kruha pa pokrijemo tako, da si naredimo sendvič. Še bolje je uporabiti krajcar.

V primeru če si želite poleg pešene salame s sirom privoščiti še jajca, jih ko salamo obrnete dodate jajca zraven in pešete toliko časa dokler jajca niso pešena. Za pijačo si izberite coca-cola ali kakšen naravni sok.

Pa dober tek!

Slavc



Poli je priljubljena pikantna klobasa v Sloveniji. Kruh pa kakor za koga.

Ingredients

6 kos	salama
6 kos	sir
1 cl	olje

Qulinarica.com

avtor [slaventurkajl](#)

kategorija

datum 27.01.2012

qulinarica.com/articles/pecena-salama-s-sirom