

רכיבים:

4 פרוסות לחם/חלה

לחלבי:

3 כפות גבינת ריקוטה או גבינת שמנת

2 כפות ריבה

3 כפות חלב

2 ביצים

¼ כפית מלח

מעט חמאה/מרגרינה או שמן, לטיגון

לבשרי:

מעט מרגרינה

4 פרוסות נקניק

3 כפות מים

2 ביצים

¼ כפית מלח

מעט מרגרינה או שמן, לטיגון

אופן ההכנה:

1. מורחים 2 פרוסות לחם/חלה בגבינת השמנת (לסנדוויץ' הבשרי מורחים מרגרינה).

2. מחממים את החמאה/מרגרינה/שמן.

3. שוברים לקערה את הביצים, מוסיפים מלח ואת החלב/מים וטורפים היטב.

4. טובלים את הסנדוויץ' בביצה משני צדדיו ומטגנים במחבת. כשהצד זהוב, הופכים. מטגנים לעוד כדקה ומוציאים.