

**רכיבים:**

1 לחם קובני (הדומה לג'בטה, אפשר גם בגט)

חרדל צהוב

שמן זית

חמאה רכה או מיונז

100 גרם הם פרוס

100 גרם כתף לבן צלוי פרוס

60 גרם גבינה שוויצרית פרוסה

ענף שמיר כבוש

רצועות שומר כבוש

**אופן ההכנה:**

1. חותכים את הלחם לאורכו.

2. מורחים בצד התחתון זמן זית, חמאה או מיונז, חרדל. מסדרים את פרוסות ההם, הכתף, הגבינה, את הכבושים בצד האחר.

3. סוגרים את הכריך, מחממים בטוסטר או על מחבת עד שהגבינה נמסה.