

Toustový chléb s panenkou a sázeným vejcem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- toastový chleba 250 g
- žampiony 50 g
- vepřová panenka 4 plátek
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky panenky podle chuti okořeníme kořením
2. Na rozpálené pánvi panenku z obou stran zprudka opečeme, pak ji vyndáme z pánve a uložíme v teple
3. Na stejné pánvičce připravíme volská oka a vložíme jej spolu s orestovanými žampiony a sýrem na plátky panenky
4. Ve vyhřáté troubě necháme panenku zapéct cca 15 minut
5. Opečeme toustový chléb na pánvičce, která zbyla po panence, panenku položíme na toustový chléb a ihned podáváme.