

Tousty s vejci, šunkou a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- sýr 150 g
- česnek 4 stroužek
- šunka 150 g
- bageta 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku pokrájíme na velmi malé kostičky, sýr nastrouháme na jemné nudličky. Do misky rozklepneme vejce, přidáme sýr a šunku, ochutíme pepřem a solí a promícháme.

Na pánvi rozežřejeme olej, na krajíčky veku namažeme vytvořenou směs a dáme smažit na rozpálený olej nejprve namazanou stranou. Teprve když jdou po pánvi veku posunovat, opatrně je obrátíme a opékáme také z druhé strany.

Když jsou opečené i z druhé strany, vyndáme je z pánve (nejlépe na papírový ubrousek, který odsaje přebytečný tuk) a pomazeme je zespoda jako topinky rozetřeným česnekem.