

Toasty s podušenými kačenkami

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kačenky 500 g
- bresaola 100 g
- niva 4 lžíce
- bílé víno 4 lžíce
- máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Kačenky nebo smrže očistíme a třeně nakrájíme na kolečka, kloboučky překrojíme na polovinu, na másle je podusíme do měkka
2. Sušenou šunku nakrájíme na nudličky, přidáme k houbám, pokrm zastříkneme lehce vínem, opepříme a dusíme ještě 5-10 minut než směs zhoustne
3. Hotovou houbovou směs odstavíme z plotny, na plátky nakrájenou veku namažeme směsí povrch posypeme jemně nivou a toasty necháme 5 minut zapéci v troubě pod grilem
4. Zapečené veku ozdobíme červenou paprikou, posypeme pažitkou a podáváme teplé jako předkrm nebo chuťovku k bílému vínu.

Doporučení:

Italskou sušenou hovězí šunku můžeme nahradit i jiným druhem sušené šunky. Houbovou směs můžeme mírně osolit, ale kdo méně solí, raději ji solit nebude, niva je totiž slaná až dost.

Poznámka:

bresaola - italská sušená hovězí šumka