

Houbové toasty II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jarní cibulka 1 svazek
- eidam 100 g
- hřiby 300 g
- máslo 30 g
- šunka 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pečivo - podle obliby tmavé celozrnné nebo světlé pšeničné nakrájíme na plátky. Na másle zpěníme drobně nakrájenou bílou část cibulky a přidáme očištěné houby nakrájené na kostky. Podle chuti osolíme, přidáme kmín a čerstvě mletý pepř. Společně zvolna dusíme doměkka. Pokud houby samy nepustí tekutinu, podlijeme je troškou vody. Pak dusíme, až všechna tekutina zmizí. Ochutnáme a podle potřeby ještě případně dosolíme nebo opepříme. Směs odstavíme z ohně a vmícháme na nudličky nakrájenou šunku i omytou a nakrájenou zelenou část cibulek. Rozdělíme na pečivo, posypeme strouhaným sýrem a vložíme do předehřáté trouby. Zapékáme tak dlouho, dokud se sýr neroztaví a nezíská pěknou zlatavou barvu.