

Topinka s pikantní masovou směsí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vykoštěné kuřecí nožky 100 g
- lečo 50 g
- česnek 2 stroužek
- vegeta 1 špetka
- pepř 1 špetka
- voda 0.2 l
- solamyl 1 špetka
- okurka 1 ks
- rajče 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Rozmrazíme mraženou zeleninu - lečo
2. Na kousky nakrájené nožky kuřete osolíme nejlépe jen vegetou, posypeme směsí červených paprik a zprudka orestujeme na pánvi
3. Přilijeme lečo s cca 0,2 l vody
4. Povaříme a přidáme kečup a rozetřený česnek, pepř či pepřové koření, dle chuti vegetu
5. Zahustíme solamylem (pokud použijeme méně vody, nemusíme zahušťovat)
6. Ve fritéze opečeme chleba, na topinku nalijeme obsah pánvičky
7. Dozdobíme kousky okurku a rajčete a podáváme teplé!

Doporučení:

Kuřecí maso můžeme vyměnit za vepřové, které nakrájíme na menší kousky a zprudka orestujeme (nejlepší je vepřové plecko)

Poznámka:

Pokud chcete topinku pikantní, přidejte chilli koření nebo ďábelské koření.