

Topinky se šprotem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- dlouhá houska 10 plátek
- šproty 200 g
- suchá houska 30 g
- máslo 30 g
- hustá smetana 3 lžíce
- mléko 1 dl
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Nejprve odřežeme hlavičky s ocásky a stáhneme kůži
2. Maso prolisujeme sítí zároveň s houskou namočenou v mléce a pak vymačkanou
3. Hmotu osolíme a opepříme, zředíme smetanou tak, aby se dala lehce mazat
4. Krajíčky housky namažeme po obou stranách máslem a zprudka je orestujeme na pánvičce
5. Topinky namažeme po jedné straně hmotou ze šprotů, položíme je na plech a hodně je zahřejeme v horké troubě

Poznámka:

před koncem pečení můžeme doplnit strouhaným sýrem, petrželkou, okurkou...