

Sýrové toasty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Toustový chléb 8 plátek
- Tvrdý sýr 15 g
- Šunka 10 g
- Česnek 2 stroužek
- Vejce 2 ks
- Kečup 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky nastrouháme tvrdý sýr (eidam, ementál, uzený), nakrájíme šunkový salám na jemné nudličky, přidáme prolisovaný česnek a 2 syrová vejce. Podle chuti osolíme a opeříme. Směs důkladně promícháme, aby se spojila s vejci. Jednotlivé plátky toastového chleba pokapeme kečupem a potřeme sýrovou směsí. Pak krajíčky narovnáme na plech vyložený pečicím papírem a v horké troubě rychle zapečeme. Podáváme je horké posypané pažitkou nebo ozdobené plátky rajčat, sterilovaných okurek apod.