

Toust se šunkou a křenem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Toustový chléb 8 plátek
- Šunka 160 g
- Rajče 8 ks
- Pórek 1 ks
- Tvrdý sýr 8 plátek
- Křen 100 g
- Máslo 50 g
- Mletý pepř dle chuti 0.5 lžička
- Mletá paprika dle chuti 0.5 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krajičky toustového chleba opečeme z obou stran. Rajčata a pórek dobře omyjeme. Pórek pokrájíme na kolečka, rajčata příčně nakrájíme na měsíčky tak, aby se nerozpadla. Křen očistíme a nastrouháme. Troubu předehřejeme na 200°C. Každý toast slabě potřeme máslem a položíme na něj plátky šunky. Do středu toastu dáme nakrojené rajče, posypeme je pórkem a křenem, přikryjeme plátkem sýra a okořeníme pepřem a paprikou. Zapékáme v předehřáté troubě 3-5 minut.