

Plněné topinky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- chléb světlý 2 plátek
- vejce 1 ks
- paštika 50 g
- trocha worcesterská omáčka 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- rajčata 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z plátků chleba vykrojíme střídky a kůrku osmažíme na rozpáleném oleji.

Do středů nalijeme rozšlehané vejce, pokapeme worcesterskou omáčkou, přidáme vrstvu játrové paštiky nakrájené na plátky.

Až se paštika rozpeče, zaklopíme střídkou chleba, opatrně otočíme a opečeme i z druhé strany.

Topinky dozdobíme česnekem, plátky cibule a rajčate.