

Dřevorubecký toust

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Toustový chléb 6 ks
- Šunka 100 g
- Tvrdý sýr 200 g
- Česnek 2 stroužek
- Kečup 50 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do misky dáme na nudličky nakrájenou šunku. Přidáme část nejemno nastrouhaného sýru, zbytek necháme na posypání. Dále přidáme utřený česnek, rozšlehané vejce a vše promícháme. Toustový chléb pokapeme kečupem, nanese vrstvu směsi, posypeme troškou sýru a na pár minut zapečeme v troubě.

Poznámka:

Místo toustového chleba je možno použít veku nebo bagetku. A místo tvrdého sýru je možno použít i parmazán nebo ementál.