

Tousty s houbovým kaviárem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Toustový chléb 1 balení
- Cibule 2 ks
- Sušené houby 50 g
- Citronová šťáva dle chuti 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Salát kadeřavý 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušené houby namočíme do studené vody a necháme je nabobtnat. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a opečeme ji na rozpáleném oleji.

Houby slijeme, přidáme je k cibulce a společně dusíme, až se všechna voda odpaří a houby jsou měkké. Směs necháme vychladnout, pak ji umeleme nebo rozmixujeme v mixéru a dochutíme pepřem, solí, rozetřeným česnekem a citronovou šťávou.

Z plátků toastového chleba vykrojíme formičkami na cukroví větší kolečka, která opečeme nasucho v troubě, rozdělíme na ně houbovou směs, každý toast ozdobíme lístky kadeřavého salátu a ihned podáváme.