

Přílohové toasty z trouby

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sušený česnek 1 ks
- máslo 50 g
- petrželka nebo pažitka 1 ks
- strouhaný sý s bylinkami 1 ks
- **podle potřeby**
- máslový toastový chléb 8 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu rozejdeme asi na 170 °C. Máslo rozpustíme. Petrželku nebo pažitku nasekáme nadrobno.

Každý toast potřeme máslem a posypeme sušeným česnekem, nasekanou zelení a bohatě strouhaný sýrem s bylinkami.

Toasty vložíme na plech vyložený pečícím papírem a poté do vyhřáté trouby. Zapékáme asi 15 minut, až jsou na povrchu zlatavé a křupavé.

Přílohové toasty z trouby chutnají nejlépe třeba k česnekové polévce místo krutonů.