

Šumavské topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krajíce chleba 4 ks
- Tuk na opečení 1 ks
- Česnek na potřetí 4 stroužek
- **Na obložení**
- Vajec 6 ks
- Uzené maso 100 g
- Strouhaný čedar 40 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžíce
- Strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka
- Pažitka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sádlo rozpustíme na pánvi a osmažíme na něm nejprve nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájené uzené maso a petrželku, vše zalijeme rozkvedlanými vejci, osolíme, okořeníme pepřem a muškátovým oříškem a mícháme do zhoustnutí. Vejce rozdělíme na krajíce chleba, které jsme opekli na rozpáleném tuku, potřeli česnekem a osolili. Každou topinku posypeme strouhaným sýrem a pažitkou

a ihned podáváme.