

Topinky se šunkou a s pivem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- sýr ementál 250 g
- šunka 200 g
- chléb 10 plátek
- pivo 250 ml
- máslo 60 g
- pepř mletý 1 lžice
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Pivo svaříme přidáme ementál nalámaný na menší kousky, větší část másla pepř a mícháme, až se sýr roztopí a vytvoří hustý krém. Krajíčky chleba namažeme máslem a namazanou stranou uložíme na plech. Na krajíčky dáme plátky šunky nebo salámu, které předem trochu opečeme, a pak na šunku klademe hustou omáčku a zapekáme v troubě.

Poznámka:

Chlebičky podáváme horké a k tomu černou

kávu nebo mléko.