

# Topinky s kuřecí směsí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Chléb 4 plátek
- Kuřecí maso 250 g
- Cibule 2 ks
- Lečo v plechovce 250 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 2 stroužek

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Cibuli oloupeme, omyjeme a nakrájíme najemno. Na troše oleje ji osmažíme dozlatova, osolíme, přidáme omyté a na nudličky nakrájené kuřecí maso, mírně podlijeme a dusíme doměkka, asi 20 minut. Pak přidáme sterilované lečo, prolisovaný česnek, opepříme a ještě asi 5 minut povaříme. Krajíce chleba opečeme buď v pánvi v rozpáleném oleji dozlatova a necháme okapat přebytečný tuk do papírové kuchyňské utěrky, případně můžeme topinky opéct i nasucho v topinkovači. Na hotové topinky navrstvíme ještě horkou masovou směs, posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a podáváme.