

Masové toasty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mleté maso 300 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 100 g
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Sterilovaná kapie 1 ks
- Hladká mouka 1 lžička
- Mletá paprika 1 lžička
- Koření kari 2 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Toustový chléb 10 plátek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na kolečka nakrájenou cibuli zpěníme na dvou lžicích oleje, přidáme mleté maso, osmažíme je, podlijeme trochou vody a dusíme. Když je maso měkké, vydusíme je do tuku, vmícháme koření, sůl a mouku, osmažíme ji, zalijeme vodou a rozmícháme. Pak přidáme rajčatový protlak, drobně nakrájenou půlku sterilované kapie a ještě krátce podusíme. Plátky žemlovky osmažíme po obou stranách na rozehřátém oleji, potřeme pomazánkou, ozdobíme proužky sterilované kapie a hned podáváme.