

Masové toasty se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pečené nebo dušené maso 200 g
- Máslo 10 g
- Cibule 2 plátek
- Kečup 2 lžíce
- Koření kari 2 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Toustový chléb 10 plátek
- Olej na smažení 1 lahev
- Strouhaný sýr 200 g
- Sterilovaná kapie na ozdobu (proužky) 10 ks
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Maso umeleme dvakrát na masovém mlýnku s přídavkem dvou lžic masové šťávy nebo vody (nasucho umleté maso by bylo suché). Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme mleté maso, kečup, koření a sůl a krátce podusíme. Plátky toustového chleba prudce osmažíme po obou stranách na rozehřátém oleji, potřeme pomazánkou, posypeme strouhaným sýrem, ozdobíme proužky okapané kapie a petrželkou a podáváme.