

Ďábelské toasty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vařené nebo dušené nebo pečené maso 200 g
- Vývar nebo šťáva z pečeného nebo dušeného masa 1 hrnek
- Sterilované lečo 6 lžíce
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Mletá paprika 0.5 lžička
- Mletá pálivá paprika 0.5 lžička
- Feferonky 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hladká mouka 1 lžička
- Sůl 2 špetka
- Strouhaný sýr 200 g
- Sterilovaná kapie (proužky) 8 ks
- Petrželka na ozdobu 1 hrst
- Olej na smažení 1 lahev

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na dvou lžících oleje, přidáme maso umleté se dvěma lžícemi vývaru nebo šťávy z pečeného nebo dušeného masa, lečo, rajčatový protlak, papriku, třený česnek,

sůl a jemně nasekané feferonky, zaprášíme moukou a za častého míchání důkladně podusíme, případně trochu zředíme vývarem. Plátky toustového chleba osmažíme po obou stranách na oleji, potřeme pomazánkou, posypeme strouhaným sýrem, ozdobíme proužky sterilované kapie a petrželkou a podáváme.