

Minutkové toasty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Roštěná nebo vepřová kýta 400 g
- Žampiony 50 g
- Sterilovaná kapie 40 g
- Cibule 2 plátek
- Kečup 2 lžíce
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Toustový chléb 10 plátek
- Olej na smažení 10 plátek
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Pečlivě odblaněné maso nakrájíme na nudličky, cibuli a žampiony na plátky, vložíme na tři lžíce rozehřátého oleje a za stálého míchání prudce osmažíme. Vmícháme na nudličky nakrájenou kapii, česnek utřený se solí, kečup a pepř a krátce podusíme. Směs navršíme na plátky toustového chleba, čerstvě osmažené po obou stranách na rozehřátém oleji, ozdobíme petrželkou a hned podáváme.