

Zapečené žampionové toasty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žampiony 500 g
- Máslo 30 g
- Hladká mouka 1 lžička
- Žloutek 1 ks
- Mléko 1 lžička
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Toustový chléb 10 plátek
- Olej na smažení 1 lahev
- Tvrdý sýr 80 g
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné, na plátky nakrájené žampiny osmažíme na másle, posypeme moukou, osmažíme, zředíme několika lžícemi vody, dobře rozmícháme, posolíme, opepříme a krátce podusíme. Žampiony sejmem z plotýnky a vmícháme žloutek rozšlehaný ve lžičce mléka. Plátky toustového chleba opečeme po obou stranách na rozehrátém oleji, poklademe žampionovou směsí, posypeme strouhaným sýrem a krátce zapečeme pod rozehrátým grilem nebo v otevřené, hodně vyhřáté troubě. Ozdobíme petrželkou a hned podáváme.