

Francouzské topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Toustový chléb starší 8 plátek
- Tvrdý sýr 300 g
- Vejce 5 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Rajče 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Sýr nastrouháme do misky, potom přidáme vejce česnek a trochu soli, vše zamícháme a nakrájený chléb z jedné strany namočíme do připravené hmoty. Ještě než ho dáme na pánev tak na něj vidličkou hmotu přidáme aby tam byl i sýr potom dáte na pánev s rozpáleným olejem a necháte péci. Při pečení můžeme zkusit chleba vidličkou zmáčknout jestli vajíčko bude protékat nikdy za pečení nezvedáme hmota by se od chleba oddělila, když už vajíčko nebude protékat tak zkusíme s chlebem pohnout a potom vidličkou sundáme. Chce si to vyzkoušet kdy to bude pečené a nebude se to odlepovat od chleba, při prvním nezdaru neházet flintu do žita určitě se to podaří. Nakonec ozdobíme rajčatem a okurkou nebo co je doma po ruce.