

Zapékané sýrovo-šunkové řezy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Toustový chléb 4 plátek
- Máslo 2 lžíce
- Polohrubá mouka 1 špetka
- Mléko 1 dl
- Šunka 200 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Sůl 1 špetka
- Koření 1 špetka
- Rajče 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Tousty opečte na pánvi z jedné strany. Připravte si bešamel - do rozpuštěného másla přidejte mouku a mléko a za stálého míchání uvaříme do ztuhnutí. Do hotového bešamelu přidejte na drobno nakrájenou šunku a nastrouhaný sýr. Směs rozetřete na neopečenou polovinu toastu ozdobte na měsíčky nakrájenou rajčetem a dejte na několik minut zapéct.