

Drůbeží toust

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 2 ks
- Sladká smetana 1 lžíce
- Tvaroh 2 lžíce
- Máslo 1 lžička
- Salátová okurka 0.25 ks
- Hořčice 1 lžička
- Toustový chléb 4 plátek
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Cuke 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hořčici rozmíchejte s tvarohem a smetanou. Ochutťte solí, pepřem a cukrem. Kuřecí prsa omyjeme a osušíme a dusíme doměkka. Plátky chleba opečte v topinkovači. Okurku omyjte, nakrájejte na kolečka, osolte, posypte kořením a napěchujeme na chléb. Z kuřecích prsou stáhněte kůži, nakrájejte příčně na tenké plátky a uložte na okurku. Stříkací sáček naplňte Horčicovým tvarohem a ozdobným způsobem nastříkejte na kuřecí prsa. Posypte červenou paprikou.