

Topinky s pikantní masovou směsí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Chléb 4 plátek
- Vepřové maso 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Chilli pepř 1 špetka
- Kečup 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sójová omáčka 1 lžička
- Rajče 1 ks
- Paprika 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nakrájíme na jemné nudličky a osmahneme na cibuli nakrájené na drobno a zpěněné na oleji. Potom přidáme na nudličky očištěnou a nakrájenou papriku, oloupaná a nakrájená rajčata. Opepříme dle chuti ostatními přísadami, opepříme a osolíme. Směs dusíme za stálého míchání až se odpaří šťáva. Pak ji dáme na předem připravené opečené topinky. Můžeme ještě ozdobit strouhaným tvrdým sýrem.