

Prostopášné toasty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2161 kalorií , **0 g** cukrů , **201 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/prostopasne-toasty>

Příprava

Maso naporcujeme na čtyři řízky, naklepeme, osolíme a zprudka opečeme na oleji. Lovecký salám nastrouháme nahrubo, prohněteme a z hmoty utvoříme čtyři placičky. Na plátek toastového chleba položíme masový řízek, na něj salámovou placičku a celé to přikryjeme plátkem sýra. Takto připravené toasty zapékáme pod grilem tak dlouho, až se sýr začne tavit a trochu zhnědne. Podáváme posypané nadrobno nakrájenou pažitkou a pokapané kečupem.

Tip k receptu

Stejně dobře chutnají i z kuřecích nebo krůtích prsíček.

Ingredience

- 500 g vepřové kýty
- 4 plátky toastového chleba
- 200 g loveckého salámu
- 150 g plátkového sýra
- 2 lžíce olivového oleje
- kečup
- pažitka
- sůl

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Snídaně

