

Chutné kuřecí topinky

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo



Suroviny

60 g másla

8 tlustých plátků toustového chleba

Nádivka:

1 lžíce oleje

250 g mletého kuřecího masa

3 lžíce celozrnné hořčice

170 ml nastrohaného chutného sýra

4 lžíce kyselé smetany

1 lžička nastříhané pažitky

Postup

Máslem potřít plátky chleba na jedné straně. Na 4 plátky, položené máslovou stranou dolů potřít nádivku. Přikrýt zbývajících 4 plátky chleba máslovou stranou nahoru. Chleby položit na páněv, nebo malý plech s nízkým okrajem, přikrýt je alobalem, zatížit je (požívám dobře zabalenou cihlu v alobalu, nebo železnou, těžkou páněv) a vložit do horké trouby. Péct je do zlatohněda. Nádivka: Rozehřát olej na pánvi, přidat maso a osmažit ho, až změní barvu. Slít jakoukoliv šťávu. Smíchat hořčici, sýr, smetanu, pažitku a osmažené maso. Dobře promíchat. Původní kuchyní tohoto receptu je Austrálie