

Šunkový sendvič s houbami a polníčkem

Kategorie: Studená jídla

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velká paprika

200 g hlívy ústříčné nebo žampionů

4 lžíce másla

sůl

pepř

8 krajíčků toastového chleba

0,5 svazku polníčku

100 g moravského masa nebo šunky

Postup

Očištěnou papriku rozpůlíme a dáme propéct do vyhřáté trouby. Potom lehce sloupneme slupku a lusk pokrájíme. Na 2 lžících másla orestujeme na kousky pokrájené houby, osolíme a opepříme. Opečeme toastový chléb a potřeme ho zbývajícím máslem. Na 4 krajíčky chleba položíme papriku, houby, maso a opraný polníček. Překlopíme je zbývajícím chlebem a diagonálně překrojíme.