

Pikantní toasty

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g másla

1 cibule

150 ml vývaru z kostky

300 g mletého masa

sůl

pepř

chilli koření

mletý zázvor

1,5 lžičky solamylu

8 plátků toastového chleba

8 listů hlávkového salátu

1 žlutá paprika

16 zelených oliv

Postup

Cibuli najemno posekáme a zpěníme na másle. Přilijeme trochu vývaru, promícháme a přidáme maso společně s kořením. Dusíme asi 15 minut, podléváme vývarem a občas promícháme. Solamylem, který jsme rozetřeli s trochou vody zahustíme masovou směs a ještě asi 5 minut povaříme. Salát a papriku nakrájíme na proužky, olivy na plátky. V toustovači nebo na suché pánvi opečeme chléb. Na toasty položíme list salátu, masovou směs a ozdobíme paprikou a olivami.