Ďábelské toasty

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
500 g mletého masa
2 dcl vývaru
1 cibule
1 lžíce sladké papriky
sůl
drcený kmín
1 lžička kari koření
2 lžíce mletých ořechů
2 lžíce worchesteru
1 lžíce kečupu
feferonky
2 vařené brambory
toastový chléb
strouhaný sýr

Postup

Postup přípravy: Větší cibuli nakrájíme nadrobno a necháme na trošce oleje zesklovatět, přidáme lžíci sladké papriky, špetku soli, špetku drceného kmínu a lžičku kari koření, mleté maso, lehce osmahneme a podlijeme vývarem. Dusíme asi 20 minut. Přidáme mleté ořechy, worchester, kečup, feferonky podle chuti a nakonec zamícháme nastrouhané vařené brambory a necháme zchladnout. Vymažeme plech máslem, plátky toastového chleba pokryjeme vychladlou směsí, lehce zasypeme strouhaným sýrem a zapečeme.