

Sýrovo-šunkové toasty pro děti

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Bílý toastový chleba 8 plátek
- Hořčice 2 lžíce
- Sýr gruyère nebo jiný sýr se 40% tuku 50 g
- Šunka 4 plátek
- Slanina 8 plátek
- Máslo 20 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky toastového chleba rozkrojte na poloviny. Všechny lehce potřete hořčicí. Sýr nastrouhejte. Šunku nakrájejte na drobné kousky. Osm polovin namazaného toastového chleba rozložte. Na každý nasype část strouhaného sýra a část nakrájené šunky. Zaklopte druhou polovinou pomazaných chlebů a lehce přimáčkněte. Připravené chleby obtočte plátky slaniny a naskládejte na plech vyložený pečícím papírem. Na každý toast položte kousek másla. Pečte v troubě předehřáté na 200°C přibližně 5 minut dozlatova.