

Plněné košíčky z toustového chleba



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1206 kalorií , **10 g** cukrů , **69 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-kosicky-z-toustoveho-chleba>

Příprava

Vymažeme nebo vystříkáme olejem osm důlků v muffinovém plechu. Každý plátek toustového chleba opatrně rozválíme válečkem dotenka, překrojíme na dva trojúhelníky a těmi vyložíme vymazané důlky v plechu tak, aby nám utvořily košíček. Cibuli a anglickou slaninu nakrájíme nadrobno a orestujeme na rozehřáté pánvi. Hotovou směs rozdělíme do košíčků. Vajíčka rozklepneme do misky, lehce osolíme, opepříme, rozmícháme a vmícháme do nich posekanou pažitku a zelenou nať jarní cibulky. Vajíčka také rozdělíme do košíčků. Navrch každého košíčku dáme pár hoblinek parmazánu. Košíčky dáme zapéct asi na 10 - 15 minut do středně rozehřáté trouby. Podáváme se zeleninovým salátem jako svačinu nebo večeři.

Ingredience

- ✓ 8 plátků toustového chleba
- ✓ olej
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 4 vejce
- ✓ špetka soli a pepře
- ✓ trochu pažitky a zelené natě jarní cibulky
- ✓ kousek parmazánu

Kategorie

Česká, Celoročně, Rychlovka, Rodina, Svačinka

