

Plněné topinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

61 kalorií , **6 g** cukrů , **1 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-topinky>

Příprava

Z obou plátků chleba vykrojíme střídku vcelku tak, aby zůstala jen opravdu kůrka. Pozor, nerozkrajujeme, kůrka musí být spojená. Na pánvi rozežřejeme kousek sádla a dáme na ni kůrku chleba. Do ní rozklepneme celé vajíčko, vidličkou narušíme žloutek, aby se rozteklo, malinko posolíme a na vykrojenou část chleba namažeme paštiku, zatlačíme namazanou stranou do vajíčka na pánvi. Lehce opečeme a topinku obrátíme a také opečeme. Po vyndání potřeme lehce hořčicí, kečupem a posypeme nejemno nakrájenou cibulkou.

Tip k receptu

Já dávám ostrý kečup, ale to je na každém, možné je i místo paštiky dát zbylý kousek salámu.



Ingredience

- 2 plátky chleba
- 1 balení jakékoliv paštiky (výborná je Májka)
- 2 ks slepičích vajec
- 1 ks cibule
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 2 lžíce kečupu
- 1 kousek sádla na pečení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Svačinka