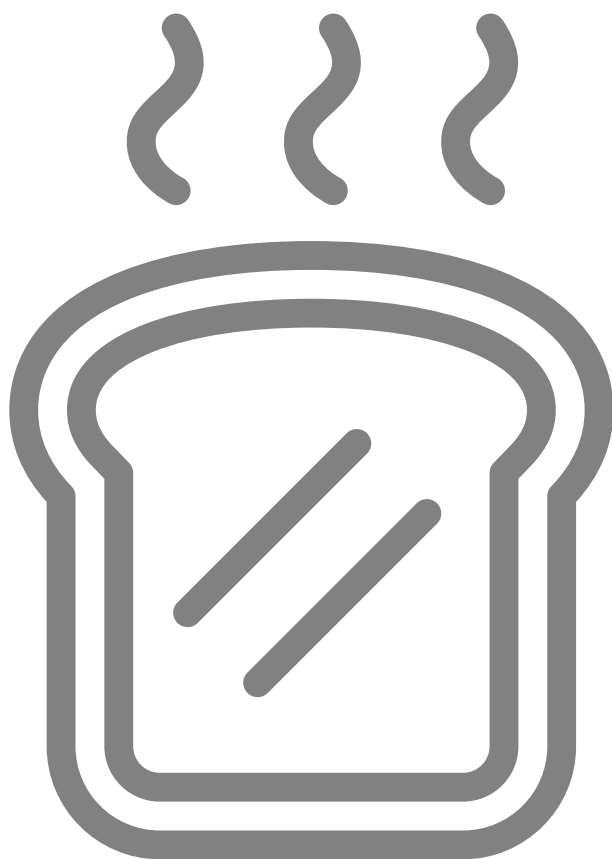


TOSTY I KANAPKI



Kanapka z Grzybami Marynowanymi w Piwie i Kremowym Serem



 20 min

SKŁADNIKI:

- 4 kromki chleba żytniego
- 200 g grzybów marynowanych (np. pieczarki, opienki)
- 1/2 cebuli, pokrojonej w cienkie plastry
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki piwa
- 4 plasterki kremowego sera
- Świeży koperek do dekoracji
- Sól i pieprz do smaku

PRZYRZĄDZANIE:

1. W rondlu rozgrzej masło, dodaj pokrojoną cebulę i smaż ją na złoty kolor.
2. Dodaj grzyby marynowane i smaż przez kilka minut, aż będą miękkie.
3. Dodaj piwo czeskie do rondla i gotuj przez chwilę, aż alkohol odparuje. Dopraw solą i pieprzem według smaku.
4. Podgrzej kromki chleba na suchej patelni lub w tosterze, a następnie pokryj je plasterkami kremowego sera czeskiego.
5. Na każdą kromkę chleba połóż porcję grzybów marynowanych z sosem.
6. Posyp kanapki świeżym koperkiem dla dodatkowego smaku i dekoracji.
7. Podawaj kanapki na ciepło jako eleganckie i smaczne śniadanie

Śniadaniowe Tosty ze Śledziem i Kremowym Sosem Ziołowym



 25 min

SKŁADNIKI:

- 4 kromki chleba pszennego lub żytniego
- 200 g wędzonego śledzia
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 1 łyżeczka posiekanych świeżych ziół (np. koper, natka pietruszki, szczypiorek)
- Sok z połowy cytryny
- Sól i pieprz do smaku
- Plasterki ogórka do dekoracji
- Plasterki czerwonej cebuli do dekoracji

PRZYZRĄDZANIE:

1. W małej miseczce wymieszaj kwaśną śmietanę, majonez, musztardę Dijon, posiekane zioła, sok z cytryny, sól i pieprz. Odstaw na chwilę, aby smaki się połączyły.
2. Kromki chleba delikatnie opiecz w tosterze lub na patelni grillowej, aż staną się chrupiące i lekko zrumienione.
3. Wędzonego śledzia odsącz z nadmiaru płynu i pokrój na mniejsze kawałki.
4. Na każdej kromce chleba rozsmaruj kremowy sos ziołowy.
5. Na wierzchu sosu ulóż plasterki wędzonego śledzia.
6. Udekoruj tosty plasterkami ogórka i czerwonej cebuli.
7. Podawaj śniadaniowe tosty ze śledziem i kremowym sosem ziołowym.

Tosta Portuguesa



 20 min

SKŁADNIKI:

- 4 kromki chleba (np. chleb pszenno-żytni)
- 4 plastry chudego wędzonego szynki
- 4 plasterki sera żółtego
- 4 jajka
- 1 pomidor, pokrojony w plasterki
- 1/2 cebuli czerwonej, pokrojonej w cienkie plastry
- Kilka listków świeżej bazylii
- Masło do smażenia
- Sól i pieprz do smaku

PRZYZRĄDZANIE:

1. Na każdą kromkę chleba połącz plaster wędzonej szynki, plaster sera żółtego, kilka plasterków pomidora i kilka cienkich plasterków cebuli.
2. Rozgrzej patelnię na średnim ogniu i rozpuść na niej odrobinę masła.
3. Umieść przygotowane kanapki na patelni i od razu wbij na środek każdej z nich jajko.
4. Smaż kanapki z jajkiem na średnim ogniu, aż białko się zetnie, a żółtko pozostanie lekko płynne (jeśli wolisz bardziej twarde żółtko, smaż dłużej).
5. Przesuń kanapki na talerz, posyp je solą, pieprzem i listkami bazylii.
6. Podawaj od razu, gdyż tosta portuguesa najlepiej smakuje na ciepło.