



**Toasty  
(apetit)**



---

## **Toast se šunkou a křenem**

---

**8 plátků toastového chleba, 160 g šunky, 8 rajčat (malá), 1 pórek, 8 plátků tvrdého sýra, 100 g křenu, 50 g másla, mletý pepř, mletá paprika**

Krajíčky toastového chleba opečeme z obou stran. Rajčata a pórek dobře omyjeme. Pórek pokrájíme na kolečka, rajčata příčně nakrájíme na měsíčky tak, aby se nerozpadla. Křen očistíme a nastrouháme. Troubu předehřejeme na 200 stupňů C. Každý toast slabě potřeme máslem a položíme na něj plátek šunky. Do středu toastu dáme nakrojené rajče, posypeme je pórkem a křenem, přikryjeme plátkem sýra a okořeníme pepřem a paprikou. Zapékáme v předehřáté troubě 3 - 5 minut.



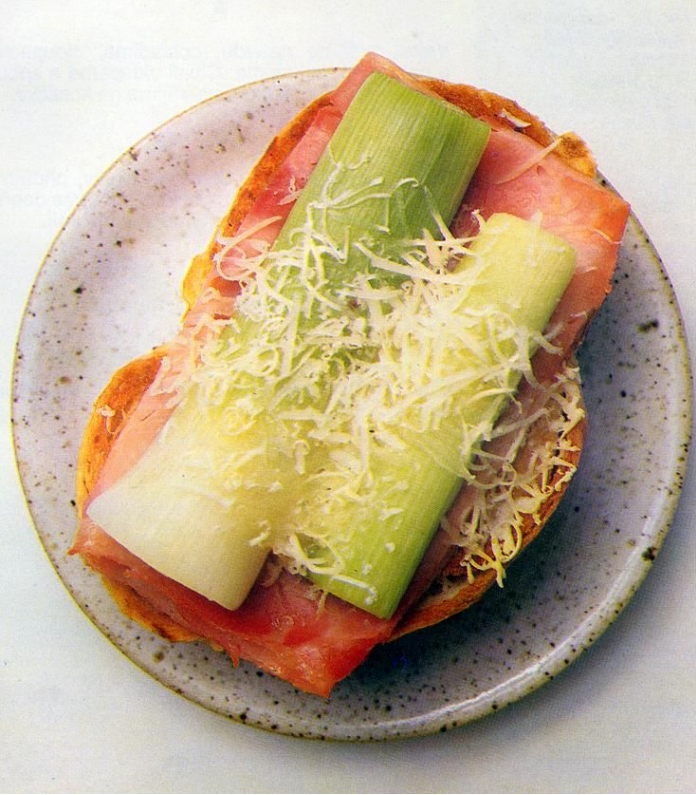
---

## **Bagetka s kuřecím masem**

---

**2 bagety, 1/2 kuřete, 1 hlávkový salát, 4 rajčata, 1 salátová okurka, 80 g oliv, 100 g majonézy, 2 lžice bílého vína, 1 lžička kari koření, citrónová šťáva, moučkový cukr**

Bagetky podélně rozpůlíme, vydlabeme z nich střídku a po obou stranách je opečeme. Uvařené nebo grilované kuře vykostíme a maso pokrájíme na silnější proužky. Salát rozebereme na jednotlivé listy, dobře opereme a necháme okapat. Zároveň omyjeme rajčata a okurku a obojí nakrájíme na kolečka. Majonézu rozmícháme s bílým vínem, ochutíme cukrem a citrónovou šťávou. Nakonec přimícháme kari koření. Na opečené půlky bagetky rozložíme listy salátu, na něž střídavě klademe proužky kuřete, kolečka rajchat a okurky. Nakonec bagetky přelijeme ochucenou majonézou a ozdobíme olivami.



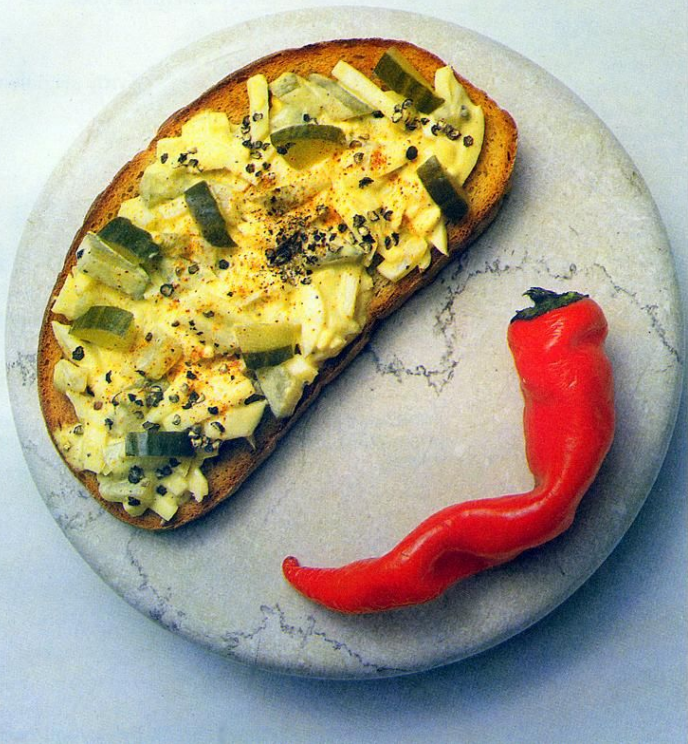
---

## **Toast s pórkem**

---

**4 housky, 300 g pórku, 200 g šunky, 150 g tvrdého sýra, 50 g másla, sůl**

Pórky dobře opereme, odkrojíme povadlé zelené části a nakrájíme je na špalíčky asi 7 cm dlouhé. Potom pórky doměkka povaříme (asi 10 minut) v osolené vodě a necháme okapat. Housky rozkrojíme a z obou stran opečeme. Tvrdý sýr najemno nastroháme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Půlky housek slabě potřeme máslem a položíme na ně plátky šunky a špalíčky pórku. Nakonec toast posypeme sýrem. Zapékáme v předehřáté troubě 5 minut.



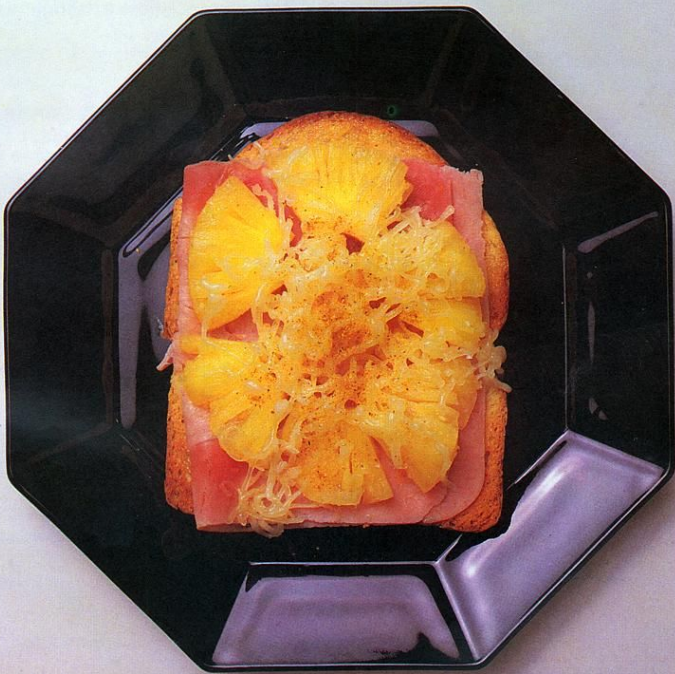
---

## Vajíčkový toast

---

**4 plátky chleba, 4 vejce, 80 g majonézy, 120 g nakládaných okurek, 1 cibule, hořčice, mletý pepř (nahrubo drcený), sůl, mletá paprika, kari koření**

Vejce uvaříme natvrdo, ochladíme, oloupeme a nadrobno rozkrájíme. Cibuli oloupeme a spolu se sterilovanou okurkou nakrájíme na kostičky. Vejce, cibuli a okurku dáme do misky, přidáme majolku, hořčici, papriku a kari koření a vše dobře promícháme. Podle potřeby dochutíme solí. Krajíčky chleba opečeme z obou stran. Opečený chléb potřeme připravenou vaječnou směsí a ihned podáváme.



---

## Havajský toast

---

**8 plátků toastového chleba, 160 g šunky, 200 g ananasového kompotu, 160 g tvrdého sýra (Eidam, Primátor), 50 g másla, kari koření**

Toastový chléb z obou stran mírně opečeme. Ananas necháme dobře okapat. Tvrdý sýr najemno nastrouháme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Plátky toastů slabě potřeme máslem, na každý položíme plátek šunky, na ni rovnoměrně rozložíme kousky ananasu a posypeme strouhaným sýrem. Zapékáme v předehřáté troubě 5 - 8 minut. Před podáváním můžeme toasty ochutit špetkou kari koření.



---

## Toast se žampióny

---

**4 plátky chleba, 300 g žampiónů, 1 pórek, 1 hermelín,  
2 lžíce másla, sůl, mletý pepř, kmín**

Pórek a žampióny dobře opereme. Pórek nakrájíme na kolečka. Žampióny očistíme a nakrájíme na plátky. Na pánvičce rozpustíme lžici másla a osmahneme na něm pórek se žampióny (asi 4 minuty). Potom přidáme trochu vody a kmínu a podusíme asi 10 minut. Nakonec směs osolíme a opeříme. Krajíčky chleba opečeme z obou stran. Hermelín nakrájíme na plátky. Troubu předehřejeme na 220 °C. Krajíčky chleba slabě potřeme máslem, navrstvíme na ně dušené žampióny s pórkem a poklademe plátky hermelínu. Zapékáme v předehřáté troubě 3 - 5 minut.



---

## Plněná bageta

---

**2 bagety, 240 g šunky, 240 g pórku, 4 vejce, 200 g tvrdého sýra Krystal, 400 g rajčat, sůl, majoránka, mletý pepř, bazalka, zelená petrželka, mletý zázvor**

Bagetu příčně rozkrojíme na dvě stejné poloviny. Vrchní část bagety odkrojíme ostrým nožem (asi 1/5 horní části). Prstem odstraníme část střídky po celé délce tak, aby v bagetě zbyla kůrka a asi 1 cm těsta. Tím vytvoříme válcovitou dutinu, která se plní. Vnitřek bagety vyložíme plátky šunky, na ni nasypeme na kolečka nakrájený pórek a nadrobno nakrájená rajčata. Osolíme a posypeme pepřem a bazalkou. Troubu předehřejeme na 200 °C. Vejce rozklepneme do hrnečku, přidáme k nim trochu majoránky, zázvoru a rozšleháme je. Touto směsí zalijeme náplň v bagetě. Poloviny baget položíme na alobal a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme 5 minut, potom bagetu posypeme sýrem, snížíme teplotu na polovinu a dalších 5 minut dopékáme. Zdobíme sekanou zelenou natí.



---

## Toast s hruškou

---

**4 housky, 160 g anglické slaniny, 2 hrušky, 2 lžíce rybízové marmelády, 100 g nivy, 1/2 dl smetany, 4 vlašské ořechy, 50 g másla, mletý zázvor**

Hrušky dobře omyjeme, podélně rozkrojíme na plátky a odstraníme z nich jádřinec. Nivu rozmačkáme vidličkou a našleháme do pěny se smetanou. Jádra vlašských ořechů vyloupeme. Housky rozpůlíme, z obou stran nasucho opečeme a troubu předehřejeme na 200 °C. Opečené housky na rozkrojené straně slabě potřeme máslem, položíme na ně anglickou slaninu a plátek hrušky. Střed hrušky potřeme rybízovou marmeládou a na ni navrstvíme ušlehanou nivu. Zapékáme v předehřáté troubě 3-5 minut. Hotový toast posypeme podle chuti špetkou zázvoru a ozdobíme půlkou jádra vlašského ořechu.



---

## Vajíčkový toast s hermelínem

---

**8 plátků toastového chleba, 3 vejce, 1 hermelín, 3 lžice mléka, 2 stroužky česneku, sůl, mletý pepř, tuk na smažení**

Do misky rozklepneme vejce, přidáme mléko, sůl, pepř, prolisovaný česnek a vše dobře rozšleháme. Hermelín podélně rozkrájíme na 4 plátky. Mezi dva plátky toastového chleba vložíme vždy jeden plátek hermelínu a dobře přitiskneme. Získaný dvojitý toast namočíme z obou stran ve vejci s mlékem. Na pánvi rozežhřejeme tuk a toasty v něm z obou stran osmažíme. Podáváme horké, obložené čerstvou nebo nakládanou zeleninou.