

Hrianky so šampiňónmi a syrom Karička

Potrebuje

- - 16 ks chleba na hrianky
- - 800 g šampiňónov
- - 1 konzerva kukurice
- - 1 stredne veľká cibuľa
- - syr Karička- črevko alebo trojuholníčky
- - kečup
- - mleté čierne korenie
- - soľ
- - 3 PL oleja
- - šunka+ salám

Postup

Šampiňóny očistíme a nadrobno posekáme. Na oleji opražíme nadrobno pokrajanú cibuľku, vložíme šampiňóny ochutené soľou a mletým čiernym korením, opláchnutú kukuricu z konzervy a kto chce si môže podľa chuti pridať aj nakrajaný na kocky salám alebo šunku. Dusíme, kým sa šťava nevydusí na tuk. Chlieb potrieme syrom (črevkom Karička alebo rozotrieme na každý chlebík trojuholníčky Karička), naložíme naň šampiňónovú zmes a pokvapkáme domácim kepučom, kto chce môže to spraviť naopak, na rozotrený syr dáme kečup a až potom zmes. Obložené chleby poukladáme na suchý plech, vložíme do rozohriatej rúry a pri teplote 200 ° C zapekáme 5-7 min. Dobrú chuť. Tento recept zvládne aj chlap

Tento recept nám posielal: Peter z Piešťan
náročnosť: nízka
čas: cca 30 min.
porcie: 16