Topinky se žampiony, červenou cibulí, petrželkou a sýrem Sýrařův výběr



30 minut náročnost ●●○○

Zvolte jedinečný sýr na topinky, ten od Madety.

Ingredience

- 1 červená cibule
- 500 g žampionů
- olivový olej
- 5 stroužků česneku
- 1 hrst hladkolisté petrželky
- sůl
- pepř
- 8 plátků chleba
- 160 g sýru Sýrařův výběr Gouda
- petrželka nebo pažitka na posypání

Návod na přípravu:

Žampiony očistíme a pokrájíme na větší kousky nebo plátky. Cibuli a česnek nakrájíme na tenké plátky a petrželku najemno. Na pánvi rozehřejeme lžíci olivového oleje a cibuli necháme zesklovatět. Poté přidáme žampiony a cca 5 minut restujeme. Nakonec přidáme česnek, petrželku, sůl a pepř. Chleba potřeme olivovým olejem, naskládáme na plech a pečeme v troubě na 180 °C dozlatova. Na topinky dáme houbovou směs, posypeme nastrouhaným sýrem Sýrařův výběr Gouda a opět chvíli zapečeme. Nakonec posypeme nasekanou petrželkou nebo pažitkou a podáváme.