

Houbová topinka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

200 g	čerstvé houby (např. malé hříbky)
2 lžíce	máslo
50 g	slanina
1 ks	cibule
	pepř mletý
1 zrno	jalovce
	sůl
	chléb
	česnek
100 g	tvrdý sýr
	sůl
	čerstvý tymián



Postup přípravy

Houby očistíme a nakrájíme na malé kousky. Na másle si osmahneme nadrobno pokrájenou slaninu a cibuli. Asi po 4 minutách vmícháme i pokrájené houby a restujeme spolu s cibulí a slaninou. Pak přidáme mletý pepř s rozdrčeným zrnkem jalovce a podle chuti i sůl. Poté si opečeme nasucho topinky (např. v toastovači), potřeme je oloupaným česnekem a navrstvíme na ně houbovou směs. Posypeme strouhaným tvrdým sýrem, podle možností čerstvým tymiánem a můžeme podávat.