



Topinka s hovězí šunkou, vajíčkem a křenem

Ingredience:

280 g Schneider Selection Hovězí šunka
1 bochník kváskový chléb
4 lžíce dijon hořčice
4 ks vejce
50 g rukola
4 ks velká sterilovaná okurka
1 ks červená cibule
Čerstvý křen
Čerstvá pažitka
20 g máslo
Sůl, pepř

Postup:

Z bochníku chleba ukrojíme 4 krajíce a opečeme topinky na suché a rozpálené pánvi. Pánev necháme lehce zchladnout, vložíme máslo a vymícháme vláčná míchaná vajíčka. Topinky potřeme dijonskou hořčicí a přidáme umíchaná vejce. Na vejce naskládáme na tenké plátky nakrájené sterilované okurky a plátky Schneider Selection Hovězí šunky. Dozdobíme na kolečka nakrájenou červenou cibulí a posypeme pažitkou. Nakonec přidáme nastrohaný čerstvý křen a topinku rozkrojíme na polovinu.

