



## Zapečené salámové toasty

### Ingredience:

- 1 balení toastového chleba
- 2 balení Schneider turistického salámu 100g
- 2 žampiony
- 100 g zelených oliv bez pecek
- 3 velká rajčata
- strouhaná mozzarella
- sůl a pepř
- oregano, bazalka na ozdobení

### Postup:

Předehřejeme si troubu na 200 °C.

Plech si vyložíme pečícím papírem. Budeme pracovat na něm, abychom měli toasty připravené rovnou k zapečení.

Začneme na toast postupně pokládat jednotlivé ingredience.

Nakrájíme si rajčata, žampiony a olivy na tenké plátky. Nejprve toast poklademe plátky rajčat, následně žampiony a salámovými kolečky vcelku nebo je můžeme natrhat na menší kousky.

Přidáme hrstku oliv a na závěr posypeme toasty strouhanou mozzarelou. Kdo má rád více kořeněná jídla, může návrh ještě dosolit/opepřit a poprášit sušeným oregánem.

Takto připravené toasty dáme do trouby zapéct na cca 10 - 15 minut, dokud nebudou kraje toastů zlatavé a sýr krásně zapečený.

Pro servírování můžeme ozdobit čerstvými listy bazalky.

