



Toustís

Skvělé na snídani
svačiny i grilování



Obsah

- 01... Snídaňové
- 02... Guacamole
- 03... Caesar
- 04... Tuňákové
- 05... Caprese
- 06... Šunkové
- 07... Francouzské
- 08... Rajčatové
- 09... Grilovaná zelenina
- 10... Míchaná vejce
- 11... Chorizo
- 12... Koží sýr



- Snídaňové -



Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis
- 1 vejce
- 3 plátky rajčete
- 5 plátků slaniny
- rukolu
- majonézu

Jak na to: Toustis si rozkrojíme nožem na 2 půlky. Na rozpálené pánvi na sucho opečeme každou z obou stran. Poté na pánev vložíme plátky slaniny a upečeme do křupava. Na druhé pánvi si připravíme sázené vejce. A začneme skládat. Obě půlky Toustis namažeme majonézou. Na jednu půlku poklademe plátky rajčete a opečené slaniny, přidáme sázené vejce a rukolu. Přiklopíme druhou polovinou Toustis. Dobrou chuť!

- Guacamole -



Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis • ½ avokáda
- 1/2 rajčete • 1 malá šalotka
- šťáva z limety • olivový olej
- koriandr • 70 g uzeného lososa
- černý sezam • sůl • rukola

Jak na to: V malé misce rozmačkáme ½ avokáda, přidáme najemno nakrájenou šalotku, na kostičky nakrájené rajče bez jadérek, zakápneme olejem, limetkovou šťávou, dochutíme solí a přidáme nasekaný koriandr. Toustis podélně rozkrojíme. Na rozpálené pánvi na sucho opečeme z obou stran, namažeme pomazánkou z avokáda, naaranžujeme uzeného lososa, dozdobíme černým sezamem a rukolou. Dobrou chuť!



Caesar

Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis
- 150 g kuřecích prsou
- 1/2 salátu little gem
- 3 plátky slaniny
- hobliny parmazánu
- majonéza

Jak na to: Toustis rozkrojíme nožem na 2 půlky. Každou opečeme na sucho na rozpálené pánvi z obou stran. Poté na pánvi orestujeme plátky slaniny a upečeme do křupava. Na druhou pánvi orestujeme kuřecí prso, a pak v troubě pečeme na 160°C cca 14 min. Poté obě půlky Toustis namažeme majonézou, na jednu půlku dáme salát little gem, plátky upečeného kuřecího prsa, slaninu a nakonec posypeme hoblinami parmazánu. Stejný postup použijeme i na druhou půlku Toustis a podáváme.

Tuňákové



Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis tmavý
- 1 rajče • 1 větší konzerva tuňáka
- 2 lžice polotučného tvarohu
- 1/3 červené cibule
- ledový salát • sůl • pepř
- olivový olej

Jak na to: Do malé misky vyklopíme konzervu tuňáka, rozmícháme ji s tvarohem, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, dochutíme solí, pepřem a kapkou olivového oleje. Toustis podélně rozkrojíme. Na rozpálené pánvi na sucho opečeme z obou stran. Obě půlky Toustis namažeme pomazánkou z tuňáka a ozdobíme natrhaným ledovým salátem a cibulí.

- Caprese -



Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis tmavý
- 100 g mozzarely
- 6 plátků rajčete
- bazalkové pesto
- rukola

Jak na to: Toustis rozkrojíme nožem na 2 půlky. Každou opečeme na sucho na rozpálené pánvi z obou stran. Mozzarellu nakrájíme na 6 plátků, a začneme skládat. Obě půlky Toustis namažeme bazalkovým pestem. Na jednu půlku dáme plátky rajčete, mozzarely a ozdobíme rukolou. Stejný postup použijeme i na druhou půlkou Toustis a podáváme.



Šunkové

Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis
- 50 g šunky od kosti
- majonéza
- hořčice (dijon)
- 2 kyselé okurky

Jak na to: Toustis podélně rozkrojíme. Na rozpálené pánvi na sucho opečeme z obou stran. Na druhé pánvi opečeme šunku do zlatova. V misce rozmícháme majonézu s jednou lžící hořčice a dochutíme. Kyselé okurky nakrájíme na kolečka. Obě půlky Toustis namažeme hořčičnou majonézou, naaranžujeme šunku a dozdobíme kyselou okurkou. Podáváme.

- Francouzské -



Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis
- 10 ml mléka • skořice
- cukr dle chuti • 1 vejce
- máslo • zakysaná smetana
- jahody • borůvky
- maliny

Jak na to: V malé misce rozšleháme vejce, přidáme mléko, cukr a skořici. Toustis podélně rozkrojíme a namočíme v mléce. Na rozpálené pánvi rozpustíme máslo a vložíme namočený Toustis, pečeme z obou stran. Opečené Toustis vyndáme a lehce osušíme na ubrousku. Navrch Toustis přidáme zakysanou smetanu, pak zdobíme jahodami, borůvkami a malinami. Na závěr posypeme cukrem.

- Rajčatové -



Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis tmavý
- 2 rajčata
- 1 stroužek česneku
- olivový olej
- čerstvá bazalka • sůl • pepř

Jak na to: Nakrájíme rajčata na malé kostičky, necháme přes cedník vykapat. Přidáme nakrájený česnek, natrhanou čerstvou bazalku, sůl, pepř a zalijeme troškou olivového oleje. Necháme odležet. Toustis podélně rozkrojíme. Na rozpálené pánvi na sucho opečeme z obou stran, na oba Toustis přidáme rajčatovou směs a ozdobíme čerstvou bazalkou.



Grilovaná zelenina

Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis
- 3 plátky cukety
- 3 plátky lilku
- 1/2 červené papriky
- rukola • bazalkové pesto

Jak na to: Na rozpálené pánvi opečeme osolenou na plátky nakrájenou cuketu, papriku a lilek, poté dáme do misky a promícháme s bazalkovým pestem. Necháme odležet. Toustis rozkrojíme nožem na 2 půlky. Každou opečeme na sucho na rozpálené pánvi z obou stran. Obě půlky Toustis potřeme pestem, poklademe plátky grilované zeleniny a ozdobíme rukolou.

Michaná vejce



Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis
- 3 vejce
- pažitka
- máslo

Jak na to: Toustis rozkrojíme nožem na 2 půlky. Každou opečeme na sucho na rozpálené pánvi z obou stran. Poté na pánvi rozpálíme máslo, umícháme vejce a dochutíme. Obě půlky Toustis namažeme máslem a přidáme umíchaná vejce. Ozdobíme krájenou pažitkou. Teplé podáváme.

- Chorizo -



Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis tmavý
- 4 plátky choriza
- 2 plátky čedaru
- papričky jalapeños
- hořčice

Jak na to: Toustis rozkrojíme nožem na 2 půlky. Každou opečeme na sucho na rozpálené pánvi z obou stran. Poté namažeme hořčicí, poklademe plátky choriza, přidáme papričky jalapeños a navrch položíme plátky čedaru. Obložené Toustis vložíme do rozpálené trouby na dvě minuty a necháme zapéct. Teplé podáváme.



„Kozí sýr“

Budete potřebovat:

- 1 bulka Toustis tmavý
- brusinkový kompot
- 50 g tvrdého kozího sýra
- salát polníček
- olivový olej extra virgin

Jak na to: Toustis rozkrojíme nožem na 2 půlky. Každou opečeme na sucho na rozpálené pánvi z obou stran. Obě půlky Toustis namažeme brusinkovým kompotem. V malé misce promícháme salát polníček s olivovým olejem. Toustis obložíme připraveným polníčkem, a navrch nastrouháme kozí sýr. Podáváme.



Toustís

— Vám přeji dobrou chuť —





Penam

Toustis

- Již naříznuté
- Nečekaná chuť
- Skvěle udrží šťávu
- Stvořeny pro opékání

WWW.TOUSTIS.CZ

 TOUSTOVANI