

Toast z lisičkami



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Priprava:

Za **toast z lisičkami** očistimo mlado čebulo in lisičke. Lisičke glede na velikost razpolovimo. Operemo mlado čebulo, osušimo in narežemo na fine obročke. Olupimo ingver in ga na drobno nasekljamo. Šunko narežemo na male kocke.

Segrejemo maslo, šunko na kratko popečemo, dodamo mlado čebulo, lisičke, ingver ter začинimo s soljo, timijanom in poprom.

Rezine toasta na maslu popečemo.

Razžvrkljamo jajce in ga umešamo v maso, le na kratko pustimo, da zakrknje. Pokapamo z malo limoninega soka, serviramo na toast in takoj postrežemo.

Recept za **toast z lisičkami** je odlična jed z gobicami.

Čas priprave: 5 do 15 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: zajtrk , glavna jed , malica

Sestavine za 4 porcije:

- 32 dag lisičk
- 8 dag dimljene šunke
- 4 mlade čebule
- 4 jajca
- timijan
- sol
- 1 ingver
- poper
- 4 rezine toasta
- 1 limona (sok)
- 4 dag masla