

Topinka se sojovo- zeleninovou směsí, sypaná strouhaným eidamem

Suroviny:	0,5 kg nastrouhané cukety
	100g sojové drti
	1 ks cibule
	2 stroužky česneku
	1 lžička sladké papriky
	sojová omáčka
	3- 5 lžic kečupu
	olej řepkový, chléb
	strouhaný eidam, sůl
	paprika (kapie)

Postup:

Nakrájíme cibulku, osmahneme jí na oleji, přidáme nastrouhanou cuketu, sladkou papriku, kečup, rozdrcený česnek, nakrájenou kapii a podlijeme troškou vody. Sojovou drť zalijeme horkou vodou, necháme nabobtnat (přebytečnou vodu scedíme) a přidáme k cuketové směsi. Dochutíme solí, sojovou omáčkou a namažeme na topinky, posypeme strouhaným eidamem, krátce zapečeme.

Poznámka: Topinka je pečená nasucho v troubě.

