

Zdrowe & smaczne

PRZEPISY
NA TOSTY



FIRST
AUSTRIA®

Spis treści

0

Kilka słów o marce

1

Feta + suszone pomidory + rukola

2

Camembert + gruszka + miód + tymianek

3

Szynka + ser żółty + ogórek konserwowy

4

Mozzarella + pesto + pomidor + bazylia

5

Serek śmietankowy + oliwki + suszone pomidory

6

Salami + cheddar + suszone pomidory

7

Masto orzechowe + banan + cynamon

8

Twaróg waniliowy + jabłko + rodzynki

9

Serek, pieczarki, papryka i rukola

10

Serek kozi + orzechy + miód + rozmaryn

Poznaj markę First Austria!

Sprzęt AGD tworzony z myślą o Tobie

Od ponad 20 lat współpracujemy z marką First Austria jako główny dystrybutor jej urządzeń na rynku polskim. To doświadczenie pozwala nam doskonale rozumieć potrzeby użytkowników oraz specyfikę produktów, które oferujemy.

First Polska to firma z wieloletnim doświadczeniem w sprzedaży sprzętu AGD. Od lat dostarczamy sprawdzone rozwiązania do kuchni i domu – łącząc funkcjonalność, nowoczesny design i przystępną cenę. Działamy na wielu platformach e-commerce i stale rozwijamy naszą ofertę, by jeszcze lepiej odpowiadać na oczekiwania klientów.

👉 Z myślą o Tobie

Zależy nam, aby korzystanie z naszych urządzeń było nie tylko wygodne, ale też inspirujące.

Dlatego specjalnie dla naszych klientów stworzyliśmy ten e-book z przepisami na tosty, dopasowany do możliwości naszych opiekaczy i tosterów.

Chcemy, by codzienne posiłki były proste, smaczne i pełne pomysłów – niezależnie od tego, czy to śniadanie, przekąska czy kolacja.

Dlaczego warto nam zaufać?

- 📁 Ponad 20 lat doświadczenia z First Austria
- 🛠 Sprawdzona jakość, tysiące zadowolonych klientów
- 👨🍳 Teraz także: własna kolekcja kulinarnych inspiracji
- Zapraszamy do zakupów i wspólnego gotowania!

Twój zespół First Polska



Feta + suszone pomidory + rukola

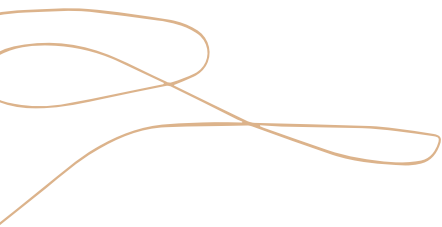


Składniki:

- 4 kromki chleba
- 80 g fety, rozgniezionej
- 4 suszone pomidory (odsączone, pokrojone)
- Garść rukoli

Przygotowanie:

☞ Nałóż fetę, pomidory i rukolę, przykryj i zapiecz do zarumienienia.



Camembert + gruszka + miód + tymianek



Składniki:

- 4 kromki chleba
- 80 g camemberta (plastry)
- 1/2 gruszki (w cienkich plasterkach)
- 1 łyżeczka miodu
- Szczypta tymianku (świeżego lub suszonego)

Przygotowanie:

👉 Ułóż camembert, gruszkę, skrop miodem, posyp tymiankiem. Złóż i zapiecz.



Szynka + żółty ser + ogórek konserwowy

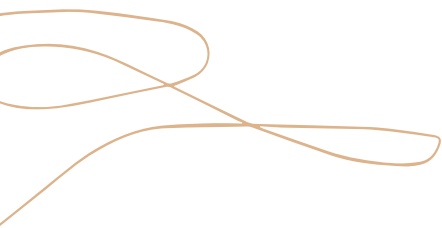


Składniki:

- 4 kromki chleba
- 2 plastry szynki
- 2 plastry żółtego sera
- 4 plasterki ogórka konserwowego (odsączonego)

Przygotowanie:

👉 Nałóż warstwy, zapiecz w opiekaczu aż ser się roztopi.



Mozzarella + pesto + pomidor + bazylia



Składniki:

- 4 kromki chleba
- 60 g mozzarelli (blok, nie kulka)
- 2 łyżeczki pesto
- 2 plastry pomidora (osuszone z soku)
- Kilka listków bazylii

Przygotowanie:

👉 Posmaruj pesto, ułóż mozzarellę, pomidor, bazylię. Złóż i zapiecz.



Serek śmietankowy + oliwki + suszone pomidory

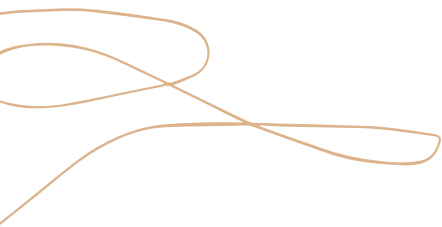


Składniki:

- 4 kromki chleba
- 3 łyżki gęstego serek śmietankowego (np. Almette)
- 4 suszone pomidory (pokrojone)
- 6 czarnych oliwek (pokrojonych)

Przygotowanie:

👉 Posmaruj serek, dodaj pomidory i oliwki, zamknij i zapiecz.



Salami + cheddar + suszone pomidory

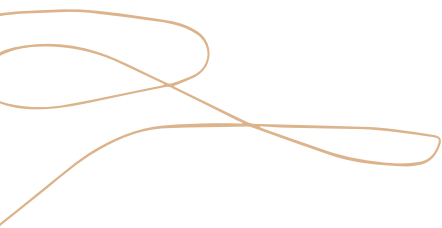


Składniki:

- 4 kromki chleba
- 4–6 plasterków salami
- 2 plastry sera cheddar
- 3 suszone pomidory (pokrojone)

Przygotowanie:

👉 Ułóż warstwy, przykryj i zapiecz do momentu roztopienia sera.



Masło orzechowe + banan + cynamon

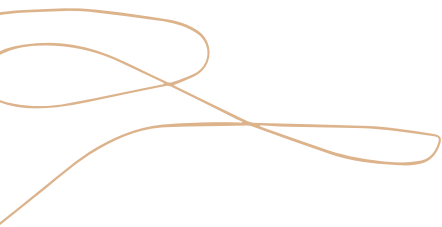


Składniki:

- 4 kromki chleba
- 2 łyżki gęstego masła orzechowego
- 1/2 banana (w plasterkach)
- Szczypta cynamonu

Przygotowanie:

👉 Posmaruj masłem, ułóż banana, posyp cynamonem. Złóż i zapiecz krótko.



Twaróg waniliowy + jabłko + rodzynki

Składniki:

- 4 kromki chleba
- 100 g twarogu waniliowego (gęstego)
- 1/2 jabłka (w plasterkach)
- 1 łyżka rodzynek

Przygotowanie:

👉 Rozsmaruj twaróg, dodaj jabłko i rodzynki, złoż i zapiecz.



Serek, pieczarki, papryka i rukola

Składniki:

- 4 kromki chleba z ziarnami
- 3 łyżki kremowego sera (np. Philadelphia)
- 4–5 pieczarek (w plasterkach)
- 1/2 czerwonej papryki (w paskach)
- 1/2 czerwonej cebuli (opcjonalnie)
- Garść rukoli
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól, pieprz, tymianek lub oregano

Przygotowanie

👉 Podsmaż pieczarki i cebulę na oliwie, dopraw. Posmaruj chleb serem. Dodaj pieczarki, paprykę i rukolę. Przykryj drugą kromką i zapiecz do zarumienienia.



Serek kozi + orzechy włoskie + miód + rozmaryn

Składniki:

- 4 kromki chleba
- 60 g miękkiego sera koziego
- 1 łyżka posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka miodu (na środek)
- Szczypta suszonego rozmarynu

Przygotowanie

👉 Rozsmaruj serek, posyp orzechami, skrop miodem, dodaj rozmaryn i zapiecz.

SCAN ME

