

Grzanki na impreze

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

smaczne grzanki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidor - 2-3 szt.
- czosnek - 2 ząbek(ząbki)
- ser pleśniowy -
- oliwa z oliwek -
- oliwki - szt.
- oregano - szczypta(y)
- bazylia - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- bułka lub chleb -

Etapy przyrządzania:

1. Chleb pokroić na kromki, posmarować lekko z obu stron oliwą z oliwek i zrobić z niego rumiane grzanki w piekarniku. W międzyczasie pomidory pokroić w kostkę, włożyć do miski i więcej niż zwykle posolić. Gdy puszczą sok, wylać go i przepłukać pomidory na sitku pod strumieniem wody. Włożyć je z powrotem do miski, dodać rozgnieciony czosnek, zioła, pokrojone oliwki, pieprz (nie solić więcej) i kilka łyżek oliwy z oliwek. Wyjąć rumiane grzanki z piekarnika, ułożyć na każdej 1-2 plasterki sera pleśniowego (wg uznania, zależy od wielkości) i jeszcze na chwilę włożyć do piekarnika, żeby ser się lekko rozpuścił. Następnie wyjąć, ułożyć na talerzu, na wierzchu umieścić przygotowane wcześniej pomidory i od razu podawać. Smacznego :)