

Grzanki z serem i marynowaną cebulką



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciabatta	kilka kromek
chałka	kilka kromek
chleb ciemny	kilka kromek
ser gorgonzola	kilka plastrów
ser kozi	kilka plastrów
ser cheddar	kilka plastrów

Sos:

majonez	2 łyżki
Musztarda pomidorowa Prymat	1 łyżka
Cebulka perłowa marynowana Smak	10 sztuk

Do smaku:

sól
Papryka słodka mielona Prymat
Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy cebulki na pół. Wszystkie składniki sosu mieszamy i doprawiamy do smaku.

Kromki kroimy w dowolny ulubiony kształt i grillujemy.

Na tak przygotowane pieczywo, czyli:

1 kromka ciabatty + jeden kawałek sera gorgonzola

1 kromka chałki + ser kozi (dwa kawałki mini roladki)

1 kromka ciemnego pieczywa + jeden plaster

układamy sery i wkładamy do nagrzanego piekarnika 180°C na kilka minut. Pieczemy, aż ser się rozpuści.

Grzanki podajemy z sosem, a na grzankę z serem kozim dodajemy łyżkę ulubionej konfitury (np. figową lub żurawinową).