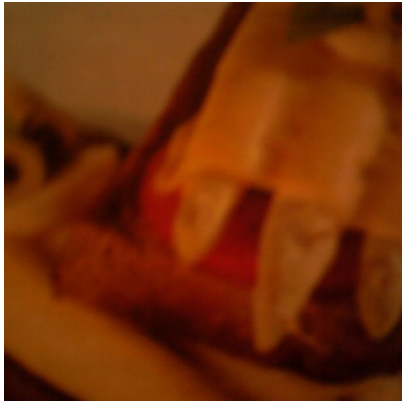


Grzanki ze szparagami



AEKSANDRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi białe	18
pomidory	3
ser tyłżycki	6plastrów
musztarda łagodna	3łyżeczki
majonez	2łyżeczki
oliwki zielone	12
natka pietruszki	
masło sklarowane	2łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w plastry. Kromki chleba zrumienić z jednej strony na maśle. Z drugiej cienko posmarować musztardą. Ułożyć chleb na blasze (zrumienioną stroną do dołu), przykryć pastrami pomidora. Na nich ułożyć po 3 szparagi i przykryć je pastrami sera. Wstawić blachę do piekarnika rozgrzanego do 170 stopni C i zapiekać, aż ser się roztopi. Przed podaniem każdą kanapkę udekorować przekrojonymi na pół oliwkami, majonezem i natką pietruszki.