

Mój przepis na...: Grzanki po francusku z figami duszonymi w winie, odc. 32



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	2 szt.
oliwa	łyżka
czosnek	3 ząbki
ser kozi	500 g
wino czerwone wytrawne	1 szklanka
miód	2 łyżki
goździki całe	kilka sztuk
imbir mielony	szczypta
konfitura figowa	1 łyżka
figi	500 g
rozmaryn	1 gałązka
papryka słodka mielona	szczypta
tymianek Prymat	szczypta
pieprz czarny mielony	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Bagietki kroimy na kromki, układamy na blaszce wyłożonej pergaminem i skrapiamy oliwą z oliwek. Na połowie grzanek układamy cienkie plasterki czosnku. Grzanki wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 215°C na ok. 20 minut, aby się lekko zrumieniły.

- KROK 2 Do garnka dodajemy miód, wino oraz 1 łyżkę konfitury figowej. Wrzucamy kilka goździków i zagotowujemy. Dodajemy figi pokrojone na ćwiartki. Przyprawiamy do smaku imbirem i czarnym pieprzem. Dodajemy gałązkę rozmarynu. Całość gotujemy.
- KROK 3 Ser kozi kroimy w plastry, posypujemy obficie tymiankiem i układamy na grzankach wyjętych z piekarnika. Z wierzchu posypujemy mieloną słodką papryką i wstawiamy na kolejne 10-15 min do gorącego piekarnika.
- KROK 4 Na gotowe grzanki układamy duszone figi, podajemy z konfiturą. Możemy ozdobić świeżą melisą.