

Grzanki z krewetkami



JOANNA2114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mrożone krewetki	200 gram
masło	40 gram
cebule	2 małe
pomidory	4 sztuki
śmietana	5 łyżek
chleb tostowy	4 kromki
sałata	4 liście
ser Arla Śmietanowy z papryką	4 plastry
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule i pomidory pokroić w plasterki. Masło rozgrzać, udusić na nim cebulę i pomidory. Dodać rozmrożone krewetki, doprawić solą i pieprzem do smaku, wlać śmietanę, rozmieszać i zagotować. Z chleba zrobić grzanki, rozłożyć na nich farsz, następnie pokrojoną w paski sałatę i przykryć je plastrami sera. Zapiekać 10-12 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 220°C. Wyjąć, gdy ser całkowicie się stopi.

Podawać na gorąco z zieloną sałatą i piwem.