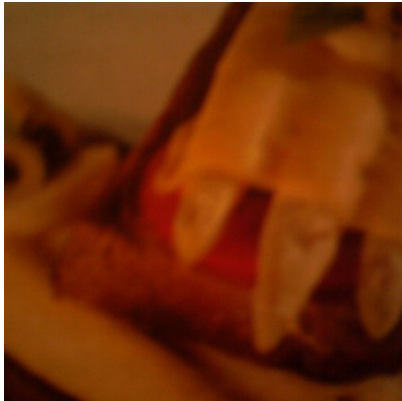


## Grzanki ze szparagami



### AEKSANDRA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szparagi białe</b>	18
<b>pomidory</b>	3
<b>ser tyłżycki</b>	6plastrów
<b>musztarda łagodna</b>	3łyżeczki
<b>majonez</b>	2łyżeczki
<b>oliwki zielone</b>	12
<b>natka pietruszki</b>	
<b>masło sklarowane</b>	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.