
Grzanki z serem szwajcarskim i polędwicą

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1227 razy.

20 kromek bułki (3/4 długiej bułki kanapkowej)
20 cienkich plastrów sera szwajcarskiego (12-15 dag)
10 plastrów polędwicy surowej wędzonej
2 łyżki masła

Długą bułkę kanapkową okroić cienko ze skórki, pokrajać na kromki grubości 1 cm. Każdą kromkę posmarować cienko masłem i położyć plaster sera. Pomiędzy 2 kromki obłożone serem włożyć plaster polędwicy. W ten sposób powstaje grubsza grzanka z polędwicą i serem. Po wyrównaniu brzegów grzanki przewiązać na krzyż grubszą białą nitką, aby się nie rozleciały, ułożyć w odstępach na blasze i wstawić do bardzo gorącego piekarnika na 8-10 min. Grzanki z wierzchu powinny być zrumienione, chrupiące, wewnątrz miękkie. Podawać jako gorącą przekąskę, usunąwszy uprzednio nitki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD