
Grzanki ostre

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1309 razy.

10 kromek bułki (1/3 długiej bułki kanapkowej)
5 dag sera szwajcarskiego
2 łyżki masła
4-5 łyżek mleka
łyżka tłuszczu
sól
papryka w proszku

Bułkę cienko okroić z wierzchniej skórki, pokrajać na kromki grubości 1 cm i lekko skropić mlekiem. Ser utrzeć na tarce, połączyć z utartym na pianę masłem. Grzanki grubo posmarować masą, z wierzchu oprószyć papryką. Ułożyć na blasze posmarowanej tłuszczem i wstawić do silnie nagrzanego piekarnika na 5 min. Lekko zrumienione grzanki podawać gorące do czystych zup lub jako przekąskę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD