

Grzanecki po polsku – oscypek i krakowska

Szybki i prosty pomysł na kolację lub śniadanie. Grzanecki z polskimi produktami, są naprawdę pyszne! My jesteśmy wielkimi fanami grzanek na różne sposoby, bo w ten sposób możemy wykorzystać różne produkty z lodówki. Wszystkie [przepisy na grzanki zebrane są tu](#).

Grzanki z oscypkiem, krakowską i pieczarkami



- kilka kromek pieczywa
- pół dużego oscypka
- kilkanaście plasterków krakowskiej suchej
- kilka pieczarek
- oliwa lub olej
- sól, świeżo mielony czarny pieprz, tymianek suszony
- natka pietruszki i/lub koperek
- krem balsamiczny
- konfitura z żurawiny lub czarnej porzeczki
- opcjonalnie: orzechy włoskie

Jak zrobić grzanki z oscypkiem?

Kromki chleba skropić olejem lub oliwą. Na każdą kromkę położyć po kilka plasterków pieczarek, które posypać solą i pieprzem. Następnie wyłożyć plasterki krakowskiej suchej, a na wierzchu oscypka, który posypać tymiankiem. Zapiekać w temp. 200 st. na funkcji grzania i grilla przez około 15 minut. Przed podaniem skropić kremem balsamicznym, dodać konfiturę, posiekane orzechy włoskie oraz natkę pietruszki lub/i koperek.



dusiowakuchnia.pl





dusiowakuchnia.pl