

Grzanki z grzybami

Bardzo lubię [grzanki](#) na śniadanie i kolację. Ostatnio po grzybobraniu odłożyłam sobie porcję grzybów do grzanek i to był strzał w dziesiątkę, bo takie grzanki są naprawdę rewelacyjne. Podstawą grzanek jest dobre pieczywo – ja wykorzystałam chleb z suszonymi pomidorami i rozmarynem od [Chwila Moment](#), które ma rewelacyjne, francuskie pieczywo. Grzanki z grzybami i serem polecam, sama będę powtarzać, bo akurat jutro planuję wyjście w teren po dary lasu :).

Grzanki z grzybami i serem



kilka grzybów leśnych (prawdziwki, podgrzybki, maślaki)
2-3 kromki chleba

cebula
olej i oliwa
sól, pieprz, tymianek
świeże oregano
natka pietruszki
starty żółty ser

Oczyszczone grzyby pędzelkiem i krótko obmyte wodą pokroić na mniejsze kawałki.

Cebulę drobno pokroić.

Na patelni rozgrzać olej, wrzucić cebulę i grzyby i smażyć razem około 5-8 minut.

Pod koniec doprawić solą, pieprzem naturalnym i tymiankiem oraz dodać posiekaną natkę pietruszki.

Kromki chleba skropić oliwą i podpiec kilka minut w piekarniku (180 st.C – termoobieg lub grill) aż staną się złociste.

Na grzanki nałożyć grzyby z cebulą, a wierzch posypać startym serem.

Ozdobić świeżym oregano.





DUSIOWA KUCHNIA