



GRZANKI Z BAGIETKI CZOSNKOWEJ

Składniki:

- bagietka z masłem i czosnkiem od Bread Basket (do podpieczenia w piekarniku lub na grillu)
- pęczek natki pietruszki
- 2 łyżki pestek dyni
- 2 – 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 4 łyżki oliwy extra vergine
- 100g mozzarelli
- ewentualnie: oliwki czarne, pomidorki koktajlowe, kielki
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Bagietkę pokrój na mniejsze kromki (najlepiej zgodnie z już istniejącymi rozcięciami). Kromki zapiecz w piekarniku (temp. 200 st. C) lub na grillu przez ok. 6 minut. Zmiksuj lub pokrój na drobno składniki pietruszkowego pesto tj.: listki natki pietruszki, pestki dyni, czosnek, parmezan, oliwę extra vergine oraz odrobinę soli i pieprzu wedle uznania. Każdy kawałek bagietki posmaruj przygotowanym wcześniej pesto (z jednej strony) i posyp startą na tarce mozzarellą. Gotowe grzanki możesz udekorować także innymi, smacznymi dodatkami jak czarne oliwki, pomidorki koktajlowe czy kielki.

Składniki do grzanek z a'la bruschetta:

- bagietka z masłem i czosnkiem od Bread Basket (do podpieczenia w piekarniku lub na grillu)
- 2 świeże pomidory
- świeża bazylia
- cebulka dymka
- gorgonzola / ser kozi
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Bagietkę pokrój na mniejsze kromki (najlepiej zgodnie z już istniejącymi rozcięciami). Kromki zapiecz w piekarniku (temp. 200 st. C) lub na grillu przez ok. 6 minut. Pomidory ostrożnie sparz wrzątkiem, obierz ze skórki, odetnij szypułki, a następnie

pokrój w kostkę. Możesz odczekać chwilę i odsączyć je z nadmiaru soku. Pomidory poukładaj na kromkach bagietki (z jednej strony) i dopraw odrobiną soli i pieprzu. Dymkę pokrój w drobną kosteczkę i posyp kromki z pomidorami. Dodaj startą na tarce gorgonzolę lub kozi ser. Gotowe grzanki podobnie jak w poprzednim przypadku możesz udekorować dodatkowymi składnikami – świetnie sprawdzi się świeża bazylia.

Grzanki z pesto i a'la bruschetta to doskonała przekąska na spotkania ze znajomymi.

Smacznego!