

Grzanki z serem szwajcarskim i polędwicą

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Grzanki z serem szwajcarskim i polędwicą

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 kromek bułki (3/4 długiej bułki kanapkowej) 20 cienkich plastrów sera szwajcarskiego (12-15 dag) -

Etapy przyrządzania:

1. Długą bułkę kanapkową kroimy cienko ze skórki, kroimy na kromki grubości 1 cm. Każdą kromkę smarujemy cienko masłem i kładziemy plaster sera. Pomiedzy 2 kromki obłożone serem wkładamy plaster polędwicy. W ten sposób powstaje grubsza grzanka z polędwicą i serem. Po wyrównaniu brzegów grzanki przewiązujemy na krzyż grubszą białą nitką, aby się nie rozleciały, układamy w odstępach na blasze i wstawiamy do bardzo gorącego piekarnika na 8-10 min. Grzanki z wierzchu powinny być zrumienione, chrupiące, wewnątrz miękkie. Podajemy jako gorącą przekąskę, usuwawszy uprzednio nitki.

