

Grzanki ziołowe



Składniki

1 szt. - chleb
zioła
czosnek
oliwa

Opis wykonania

Moja receptura na ziołowe grzanki, ideale do zup, szczególnie zup-krem.

- Kromki chleba, najlepiej czerstwego, należy pokroić na małe kawałeczki. - Wrzuć kawałki do miski, polej niewielką ilością oliwy i posyp mieszkanką ziół oraz czosnku. Lubiącym pikantne jedzenie polecam posypać je także ostrą papryką. - Należy przełożyć grzanki na blachę i włożyć do piekarnika na 30 minut, w temperaturze 150 stopni. - Po 15 minutach warto przemieszać grzanki, by upiekły się z każdej strony. - Po wyjęciu grzanki są gotowe do zjedzenia. Rewelacyjnie smakują z kremem brokułowym czy zupą pomidorową. Polecam, moje dzieci je uwielbiają.