



Chrupiące grzanki z CHRZANOWĄ BITĄ ŚMIETANĄ POSYPANĄ PUDREM Z PESTEK DYNI

Autor: Magda EM

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pestki dyni zmiel na puder. Śmietankę Łaciata 36% ubij na puch ze szczyptą soli. Dodaj do smaku chrzan i delikatnie wymieszaj - wstaw do lodówki. Chleb pokrój na duże kostki i obsmaż z każdej strony na złoto na rozgrzanej patelni z masłem i odrobina oleju. Usmażone grzanki wsyp do ładnego naczynia, bitą śmietanę posyp pudrem z pestek dyni. Danie jest gotowe. Delektuj się chrupiącymi grzankami zanurzając je w puchatej śmietance.

składniki

chleb na grzanki

500 ml Śmietanka Łaciata 36%

Chrzan tarty do smaku ok 1 łyżeczki

Szczyptą soli

Garść pestek z dyni

Masło Łaciate do smażenia grzanek

Odrobina oleju do smażenia grzanek