



Grzanki po neapolitańsku z anchois

Autor: Ania321

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **3**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Bułki pokroić w poprzek na kromki.

Krok 2

Do oliwy dodać sos sałatkowy i dokładnie wymieszać.

Krok 3

Ułożyć kromki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Polać je sosem. Piec przez 5 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C z termoobiegiem. Wstawić blachę z piekarnika.

Krok 4

Na każdej kromce ułożyć plasterkę sera żółtego oraz jeden lub dwa kawałki anchois.

Krok 5

Na wierzchu ułożyć pomidora pokrojonego w cienkie ćwierćplasterki. Posypać grzanki oregano. Podkręcić temperaturę w piekarniku do 200°C i piec grzanki przez 5 minut z termoobiegiem.

Składniki:

2 duże bułki

4-5 łyżek oliwy z oliwek

1 opakowanie sosu sałatkowego francuskiego

1 puszka (50 g) anchois

100 g sera żółtego

1 pomidor

Oregano