Grzanki do zupy

wegeweda

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

kromki - 6 szt.
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
tymianek - 1 łyżeczka
czosnek - 1 ząbek
oliwa - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Chleb pokrój w kostkę o boku ok. 1 cm. Do miski wlej oliwę, wsyp zioła prowansalskie i tymianek. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i wymieszaj. Do przygotowanej zalewy wrzuć pokrojony w kostkę chleb i dokładnie wymieszaj, uważając aby grzanki się nie rozpadły, ale tak, by każda była obtoczona w ziołach i oliwie. Najłatwiej zrobić to dłońmi. Grzanki wrzuć na rozgrzaną patelnię i co jakiś czas przewracaj je z boku na bok, aż się pięknie zrumienią. Gotowe! Niewykorzystane grzanki możesz przechowywać w szczelnym pojemniku albo w słoiku. Dzięki temu zachowają swoją świeżość przez kilka dni.