




## Grzanki na różne sposoby


 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

### Składniki:

Grzanki z pasztetem: -

bułka paryska kromki - 6 szt.

pasztet wieprzowy - 200 g

papryka konserwowa czerwona  
kawałków - - kilka

bułka tarta - 2 łyżka

Grzanki z pomidorami: -

bułka paryska kromki - 6 szt.

pomidory duże - 2 szt.

cebula - 1 szt.

ser mozzarella kulka duża - 1 szt.

sól - - szczypta

suszona bazylia - - trochę

Grzanki z szynką i serem: -

bułka paryska kromki - 3 szt.

szynka konserwowa - 3 plaster

ser żółty - 3 plaster

pomidor - 1 szt.

Dodatkowo: masło lub margaryna  
do smarowania - - trochę

ketchup - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzanki z pasztetem:

Pasztet wymieszać z drobno posiekaną papryką. Kromki bułki posmarować z jednej strony dość grubą warstwą masy pasztetowej i posypać zrumienioną na suchej patelni bułką tartą. Kłaść drugą stroną na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Zapiekać w gorącym piekarniku około 10 minut.

Grzanki z pomidorami:

Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, pokroić na dość grube plastry. Obraną cebulę pokroić na bardzo cienkie plasterki. Kromki bułki posmarować z obydwu stron margaryną lub masłem i ułożyć na nich plastry pomidora, plastry cebuli oprószyć przyprawami i ułożyć plastry mozzarelli, układać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Zapiekać w gorącym piekarniku około 10 minut.

Grzanki z szynką, pomidorem i serem:

Kromki bułki posmarować margaryną lub masłem, na każdej ułożyć plaster szynki, plaster pomidora i plasterka sera żółtego. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Zapiekać w gorącym piekarniku około 10 minut.

Podawać polane ketchupem.