




## Grzanki z pomidorem i grzanki z serem


 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 5 porcji

### Składniki:

bułka paryska - 1 szt.  
ser żółty kawałek - 200 g  
ser do smarowania - 50 g  
pieczarki większe - 4 szt.  
cebule większe - 2 szt.  
papryka słodka mielona - 1 łyżeczka

sól i pieprz - - do smaku  
pomidor duży - 1 szt.  
suszona bazylija - 1 łyżeczka  
margaryna - 2 łyżka  
masło do smarowania - 100 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzanki z serem kilka kromek:

Pieczarki po obraniu pokroić w plastry, cebulę obrać pokroić w piórka i poddusić na margarynie 2 łyżki do odparowania, doprawić pieprzem i solą do smaku. Kromki bułki posmarować cienko masłem obłożyć podsmażonymi i wystudzonymi pieczarkami z cebulą, nałożyć na parę kromek plasterki sera żółtego, a na kilka kromek plasterki sera topionego. Kromki ułożyć na delikatnie wysmarowanej tłuszczem blasze.

Grzanki z pomidorami kilka kromek:

Pomidor sparzyć i obrać, a następnie pokroić w trochę grubsze plastry.

Cebule po obraniu pokroić w cienkie pół plastry. Kromki bułki posmarować z obydwu stron i ułożyć na plastry pomidora, cebulę oraz ser żółty, a na kilku plastry serka topionego. Posypać pieprzem solą i bazylią. Również ułożyć na blasze. Blachę z przygotowanymi kromkami czyli grzankami włożyć do średnio nagrzanego piekarnika i zapiekać do rozpuszczenia sera około 10-15 minut. Podawać polane keczupem.

Smacznego.