

www.SztukaKulinarna.pl

Boczniaki na grzankach

ilość porcji **5** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
450	gram	boczniak	
3	łyżki	olej roślinny	
2	szt	jajko	
1	szt	cebula	
15	szt	kromek czerstwej bułki	
0.25	opakowanie	masło	
2	łyżki	koncentratu pomidorowego	
3	łyżki	tartego sera	
2	łyżki	śmietana	
1	łyżki	tartej bułki	
		natka pietruszki,	lub listki bazylii
		sól, pieprz.	

Przepis Umyte i suche boczniaki pokroić w cienkie paski, podsmażyć z drobno pokrojoną cebulą na oleju. Dodać trochę pieprzu i soli, natkę pietruszki lub listki bazylii, wlać śmietanę, zagotować i po zestawieniu z ognia wymieszać z surowymi jajkami. Okrajane ze skórki kromki czerstwej bułki smarujemy cienko masłem i koncentratem pomidorowym. Resztą masła wysmarować blachę, na której grzanki będą zapiekane. Na posmarowane grzanki położyć kopczyk grzybów, posypać tartym serem i tartą bułką. Przed podaniem grzanki zapiec 15 min. w nagrzanym piekarniku. Podawać gorące z sałatką z pomidorów, cykorią, lub zieloną sałata.

Składniki

450 g boczniaków, 3 łyżki oleju, 2 jajka, mała cebula, 15 kromek czerstwej bułki, 0.25 kostki masła 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 3 łyżki tartego sera, 2 łyżki gęstej śmietany, łyżka tartej bułki natka pietruszki, listki świeżej bazylii, sól, pieprz.