

Aromatyzowane grzanki z kremem z serka feta i blue



Autor: **misawixoxo**
Przepisów: 4 Ocena: 8



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 duża bagietka
- Gałka muskatołowa
- 2 opakowania sera pleśniowego "BLUE"
- 1 opakowanie sera "FETA"
- 5 łyżek jogurtu greckiego
- masło
- rozmaryn, , tymianek, sól, pieprz
- 1 łyżka oliwy
- 2 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

1 Bagietkę pokroić.

Na patelni roztopić 40 g masła z dodatkiem oliwy, dodać rozmaryn, tymianek, sól oraz czosnek. Kiedy przyprawy się delikatnie zarumienią grzanki układamy na patelni i chwilę podsmażamy aby obtoczyły się w aromatycznym maśle.

Ser feta dusimy widelcem, stopniowo dodając jogurt (do momentu aż masa będzie gładka) następnie doprawiamy solą, pieprzem oraz gałką.

Obtoczone w maśle grzanki smarujemy kremem, drugą część dekorujemy serem blue.

Całość wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni C i podpiekamy do momentu zarumienienia.

Twoje notatki do przepisu: