



przepisy.pl

Grzanki po neapolitańsku



Składniki:

- anchois - 6 sztuk
- małe pomidory - 3 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- ser żółty - 150 gramów
- bagietka pszenna - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 120 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na blasze wysmarowanej tłuszczem ułóż bułkę pokrojoną w cienkie plasterki.
2. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z pozostałą oliwą. Tak przygotowanym sosem posmaruj grzanki. Wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 10 minut.
3. Następnie wyjmij grzanki z pieca. Połóż na każdej plaster sera, fileciki anchois i przykryj plasterami pomidora. Posyp oregano.
4. Wstaw ponownie do piekarnika. Wyjmij, gdy ser zacznie się topić.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl