



Grzanki z kaparami

przepisy.pl



Składniki:

- bagietka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- kapary w zalewie - 2 łyżki
- rodzynki - 2 łyżki
- orzeszki piniowe lub płatki migdałów - 2 łyżki

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

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój bagietkę na 6 kromek, ułóż na blasze. Kromki polej odrobiną oliwy. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i piecz w piekarniku w temperaturze 200 stopni do momentu, aż będą złociste.
2. Namocz rodzynki w ciepłej wodzie, do momentu, aż zmiękną. Następnie odsącz i posiekaj.
3. Przelej kapary wodą. Upraż orzechy na suchej patelni, aż nabiorą złotego koloru.
4. Wymieszaj składniki i nałóż po łyżeczce na każdą grzanekę.

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