

Grzanki z parmezanem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Grzanki z parmezanem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 bagietka 300-400 g tartego parmezanu lub gran padano 2 jajka 150 ml mleka 1/3 szklanki czerwonego -
- gałka muskatołowa 2 łyżki masła świeżo mielony czarny pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka rozbełtujemy razem z mlekiem i serem. Całość doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i startą gałką muskatołową. Bagietkę kroimy na kromki i smarujemy każdą z nich przygotowaną pastą serową. Na dużej patelni rozpuszczamy masło i podsmażamy przez chwilę nasze grzanki i po 2-3 minutach wlewamy wino i przykrywamy. Gotujemy tak długo, aż ser się roztopi.

Smacznego!

