

GRZANKI TOSKAŃSKIE

składniki:

15 dag wątróbek drobiowych
20 czarnych oliwek bez pestek
1 bułka paryska
1 łyżka masła
3 łyżki zielonych marynowanych kaparów
3 łyżki startego parmezanu
3 łyżki oliwy
sól i pieprz

Wątróbkę smażyć na mocno rozgrzanym oleju przez ok. 5 minut. Następnie ją ostudzić, pokroić na mniejsze kawałki i zmiksować z dodatkiem masła. Dodaj do niej drobno posiekanych oliwek i kaparów. Całość dokładnie wymieszać i doprawić solą i pieprzem. Bułkę pokroić w skośne pasy o grubości ok. 1,5 cm. Każdy plaster z jednej strony pokryć cienką warstwą oliwy z oliwek, a z drugiej przygotowaną pastą z wątróbki. Wszystko posyp serem, a następnie zapiec w piekarniku (zalecana temperatura to 180*) przez ok. 5 minut. Grzanki doskonale pasują do zimnego piwa lub wytrawnego wina.