

Zależy nam, aby Twoje doświadczenia z naszą witryną były jak najbardziej pozytywne. W planowaniu zmian i kolejnych funkcjonalności posługujemy się informacjami uzyskiwanymi dzięki plikom Cookies. Cookies są zwykłymi plikami tekstowymi zapisywanymi w danych przeglądarki internetowej na Twoim komputerze. Pliki te są bezpieczne i nigdy nie zawierają żadnych danych osobowych, albo takich, które pomogłyby w Twojej bezpośredniej identyfikacji. Kontynuując przeglądanie tej strony internetowej wyrażasz zgodę na otrzymywanie Cookies od tej witryny internetowej. Jeśli chcesz, w każdej chwili możesz zmienić ustawienia dotyczące zapisywania Cookies na Twoim komputerze. [Dowiedz się więcej](#)



[PYSZNE SMAKUJE Z...](#) [DOPRAW ZUPĘ](#) [O NAS](#) [DOŁĄCZ DO ZAKOCHANYCH](#) [KONTAKT](#)

## Chrupiące domowe grzanki do zupy



18 kwietnia 2013 przez [agata](#)

[1 komentarz](#)

Grzanki to jeden z moich ulubionych dodatków do zup. Te domowe mogą sobie przygotować z pieczywa pszennego lub razowego, z ulubionymi ziołami lub bez dodatków i zrumienić w piekarniku tak, jak lubię. Dziś zrobiłam pszenne i razowe, z nieco czerstwego pieczywa, bo takie najlepiej się kroi. Kiedy kupowałam dwa dni temu chleb, był oczywiście świeży, więc wyłożyłam go na talerz i przykryłam ściereczką, żeby nieco szczyrstał. Jedną porcję na grzanki razowe przygotowałam z rozpuszczonym na patelni masłem i bez ziół. Drugą z oliwą z oliwek. Gdy wystygły po zrumienieniu w piekarniku, przesyłam je do plastikowych pojemników, szczelnie zamknęłam i będę mogła je w ten sposób przechowywać kilka tygodni, chociaż jeszcze się nie zdarzyło, żeby nie zostały zjedzone dużo szybciej. Do schrupania nadają się też grzanki z długiej bułki pokrojonej w poprzek na małe kromki, które skrapiam z dwóch stron oliwą i posypuję ziołami. W piekarniku rumienię ok. 5 minut i podaję na talerzyku obok zupy.

składniki:

0:20

SZUKAJ

FACEBOOK

**Zakochane w zupach**  
Like  
15,043 people like Zakochane w zupach.  
  
Facebook social plugin

ZUPA DNIA



[KLIKN I ZOBACZ](#)

MINUTNIK

czerstwe pieczywo pszenne lub razowe (bułka lub chleb) – u mnie dwa małe chlebki

oliwa z oliwek lub masło – kilka łyżek

zioła prowansalskie lub inne ulubione

Pieczywo kroję w kostkę.

Przekładam do plastikowej miski, skrapiam oliwą z oliwek w sprayu lekko mieszając grzanki w misce.

Zamiast oliwy można użyć kilka łyżek roztopionego masła.

Posypuję grzanki ziołami, lekko mieszam, aby równomiernie rozprowadzić zioła.

Rumienię na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, w piekarniku nastawionym na 200 st C, około 10 minut, aż uzyskają złoty kolor.

Najchętniej czytane:

- jak zrobić grzanki
- grzanki
- grzanki do zupy
- jak zrobić grzanki do zupy
- grzanki z chleba
- grzanki jak zrobic
- przepis na grzanki
- grzanki przepis
- jak zrobić grzanki z chleba
- grzanki do zupy przepis

Like 1

g+1 0

1 Komentarz

Zakochane w Zupach

Zaloguj

Sortuj według najlepszych

Udostępnij Favorite



Dołącz do dyskusji...



**Alinka** • 2 miesiące temu

bardzo fajne grzanki:) robie zupe meksykanska i przepis bardzo mi sie przydal , czosnek<3 pozdrawiam

^ | v • Odpowiedz • Udostępnij

Subskrybuj

Dodaj Disqus do swojej strony

## NAJBARDZIEJ KOCHANE

1. Kremowa zupa z ziel...
2. Zupa kalafiorowa z g...
3. Zupa grzybowa wigili...
4. Zupa ziemniaczana z ...
5. Zupa krem ze szpara...
6. Wiosenna zupa z rzod...
7. Zupa fit - orzeźwiają...
8. Chłodnik litewski z ...
9. Kremowa zupa z jabł...
10. Żurek z jajkiem i ki...

## TAGI

barszcz czerwony

chłodnik dyniowa

fasolowa gulaszowa

kapuśniak

krem z brokułów

krem z porów

krem z zielonego groszku

krem ze szparagów

marchewkowa ogórkowa

owocowa pieczarkowa

pomidorowa

przepisy wielkanocne

rybna serowa tajska

zioła zupa cebulowa

zupa dla dzieci

Zupa grzybowa

zupa jarzynowa

zupa krem

zupa ogórkowa

zupa wigilijna

zupa z cukinii

zupa ziemniaczana żurek

## NEWSLETTER

podaj swój adres e-mail

OK

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach