

Tosty z ziemniakami, bekonem i gruyère

Pyszna przekąska z serem gruyère

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 obrany ziemniak
- 50 g słoniny z boczku
- 2 kromki chleba na zakwasie
- 1 łyżka crème fraîche
- szczypta kminku
- 50 g startego gruyère
- 2-3 łyżki kapusty kiszonej
- 25 g plasterków sera Reblochon lub Camembert
- 1 łyżka oleju słonecznikowego
- 1 łyżka masła
-



Wykonanie:

KROK 1

Ziemniaki gotujemy przez 20 minut, odcedzamy i pozostawiamy do ostygnięcia. Smalec z boczku usmaż na nieprzywierającej patelni do uzyskania chrupkości, następnie odsącz na papierze kuchennym.

KROK 2

Weź kromki chleba na zakwasie i posmaruj jedną z nich serem crème fraîche, dopraw i posyp kminkiem. Na wierzchu ułóż starty gruyère i słoninę. Na wierzchu ułóż plasterki ziemniaka, na to kapustę kiszoną, plasterki sera reblochon lub camembert, a następnie zamknij kanapkę drugą kromką chleba.

KROK 3

Opiekaj w opiekaczu przez 3-4 minuty. Podawaj na ciepło.