



GRZANKI Z MUSEM WARZYWNYM I PIKLAMI

SKŁADNIKI:

2 opakowania pasztetu warzywnego „Z gruntu dobre” Sokołów
1 kalarepa
1 pęczek rzodkiewki
100 ml octu jabłkowego
100 ml wody
50 g cukru
80-100 ml śmietanki 36%
oliwa z oliwek
1 bagietka
garść roszponki
sól i świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Śmietanę lekko ubić. Pasztet zmiksować na gładką masę, stopniowo dolewając do niego śmietanę. Przyprawić solą i świeżo mielonym pieprzem. Wstawić do lodówki na 20 minut.
2. Wodę, ocet jabłkowy oraz cukier doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia i wystudzić do temperatury pokojowej.
3. Kalarepę oraz rzodkiewki pokroić w cienkie plastry. Warzywa połączyć z wystudzoną zalewą, a następnie wstawić do lodówki na co najmniej 15 minut.
4. Bagietkę pokroić. Kromki posmarować oliwą i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 190°C. Piec przez 5 minut. Grzanki posmarować pasztetem. Serwować z dodatkiem pikli oraz świeżej roszponki.