



KOLOROWE GRZANKI Z HUMMUSEM

SKŁADNIKI:

8 kromek chleba wieloziarnistego
oliwa z oliwek
1 opakowanie hummusu premium Z Gruntu Dobre
1/4 gruszki
sok z 1 cytryny
1 łyżka płatków migdałowych
1/4 brzoskwini
1 gałązka czerwonych porzeczek
2 jajeczka przepiórcze
sól i świeżo mielony pieprz
1/4 awokado
1/8 zielonej papryki
1/8 czerwonej papryki
1 łyżeczka czarnuszki
rozmaryn, oregano, tymianek i natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Na patelni rozgrzać oliwę. Wyłożyć kromki chleba i smażyć je przez 1-2 minuty z każdej strony (aż pieczywo stanie się złociste i chrupiące).
2. Płatki migdałowe uprażyć na suchej patelni. Gruszkę, brzoskwinię i awokado pokroić w plasterki lub półksiężyce, a następnie skropić sokiem z cytryny.
3. Na patelni rozgrzać oliwę i usmażyć jajka sadzone. Obie papryki pokroić w paski.
4. Grzanki posmarować hummusem. Na każdą kromkę wyłożyć ulubione dodatki:
 - gruszka, płatki migdałowe, tymianek;
 - brzoskwinia, porzeczki, rozmaryn;
 - jajko sadzone, awokado, oregano, sól, świeżo mielony pieprz;
 - papryka czerwona i zielona, czarnuszka, natka pietruszki.