

# ANIA STARMACH

## Grzanki z serem kozim, gruszką i figami

### Co kupić?

- 4 kromki chleba
- 110g sera koziego "roladka"
- 2 figi
- 1 gruszka
- 2 łyżki miodu

### Jak przygotować?

1. Ser kozi pokrój w plasterki i ułóż na kromkach chleba.
2. Włóż grzanki z serem do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200 stopni (z funkcją grill) na 5 minut. Chleb ma się podpiec, a ser rozpuścić.
3. Figi i gruszkę pokrój w plasterki.
4. Owoce ułóż na podpieczonych grzankach.
5. Całość polej miodem. Jedz póki ciepłe!