**Grzanki z jesiennymi dodatkami – rozgrzewające, kremowe i pełne smaku**

**Jesień to pora roku, która jak żadna inna sprzyja kulinarnym powrotom do prostoty. Chłodniejsze poranki i coraz krótsze dni sprawiają, że chętniej sięgamy po dania ciepłe, aromatyczne i rozgrzewające. W tym czasie nawet najzwyklejszy kawałek chleba może zmienić się w coś wyjątkowego – wystarczy odrobina wyobraźni i kilka składników, by stworzyć danie, które karmi i koi. Tak właśnie działają grzanki – chrupiące, złociste, pełne jesiennych smaków i cudownie prostych połączeń.**

Grzanki to klasyka, która nigdy nie wychodzi z mody. W swojej podstawowej formie są niezwykle uniwersalne – mogą być przystawką, lekkim lunchem, dodatkiem do zupy lub pełnoprawnym daniem na kolację. Wystarczy kilka minut w piekarniku lub na patelni, a zwykły chleb nabiera zupełnie nowego charakteru: chrupiąca skórka, miękki środek i rozpływający się ser tworzą połączenie, które trudno przebić.

**Jesienny urok prostoty**

Jesienią grzanki stają się szczególnie kuszące. To właśnie teraz mamy pod ręką całą gamę dodatków, które pasują do ich rustykalnego charakteru – soczyste jabłka, gruszki, orzechy, dynię, karmelizowaną cebulę czy grzyby. Ich naturalna słodycz i głęboki aromat pięknie łączą się z kremowym, delikatnie słonawym smakiem żółtego sera.

Ser żółty w tym kontekście jest nie do przecenienia – nadaje potrawie kremowości, spaja smaki, a po roztopieniu otula dodatki aksamitną warstwą. Jak mówi Ewa Polińska z MSM Mońki: „*Gatunek i smak sera żółtego zależą przede wszystkim od wykorzystywanych surowców i procesu produkcji. To właśnie te czynniki decydują o jego niepowtarzalnym charakterze i wszechstronności w kuchni.”*

Nic dziwnego, że właśnie sery – takie jak Aldamer czy Gouda – tak często pojawiają się w przepisach jesiennych. Ich łagodny, lekko słodkawy smak doskonale komponuje się zarówno z dodatkami słonymi, jak i słodkimi. Ewa Polińska dodaje: „*W naszym asortymencie największym uznaniem cieszy się ser Aldamer. Jego delikatnie słodkawy smak i elastyczna struktura sprawiają, że świetnie sprawdza się w ciepłych daniach – od zapiekanek po grzanki*.”

**Grzanki na słono i na słodko**

To właśnie wszechstronność sera sprawia, że grzanki mogą przybierać różne oblicza. W wersji słonej znakomicie smakują z pieczoną dynią, cebulą karmelizowaną w miodzie, podsmażonymi grzybami lub plastrami szynki parmeńskiej. Można je podać z odrobiną tymianku czy rozmarynu – zioła wspaniale podbijają głębię sera, a całość nabiera aromatu jesiennego lasu.

W wersji słodkiej warto sięgnąć po jabłka, gruszki, figi czy nawet śliwki. Wystarczy połączyć je z miodem, masłem i delikatnie roztopionym serem, by stworzyć coś niezwykle zmysłowego – deser, który nie jest przesłodzony, a przy tym pozostaje sycący i rozgrzewający. To duet, który łączy w sobie dwa światy: słodycz owoców i wytrawną głębię sera.

**Przepis: Grzanki z serem żółtym, jabłkiem i miodem**

To połączenie, które idealnie oddaje ducha jesieni – ciepłe, aromatyczne i zaskakująco harmonijne. Chrupiąca bagietka, delikatny ser, soczyste jabłko i kropla miodu tworzą zestawienie, które zachwyca prostotą i elegancją.

Składniki (na 2 porcje):

4 kromki pieczywa (np. pszenna bagietka lub chleb wiejski)

100 g sera żółtego (np. Aldamer MSM Mońki)

1 duże jabłko (najlepiej lekko kwaskowate)

1 łyżka masła

1 łyżeczka miodu

kilka listków świeżego tymianku lub mięty

szczypta cynamonu (opcjonalnie)

**Przygotowanie:**

Jabłko pokrój w cienkie plasterki i podsmaż na maśle przez 2–3 minuty, aż lekko zmięknie i zacznie się karmelizować. W tym czasie ułóż kromki chleba na blasze, posmaruj cienko masłem i połóż na każdej kilka plasterków sera. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 °C na około 5 minut, aż ser zacznie się topić. Następnie ułóż na wierzchu ciepłe plasterki jabłka, skrop miodem i – jeśli lubisz – oprósz delikatnie cynamonem. Całość możesz udekorować listkami tymianku lub mięty.

Grzanki najlepiej smakują na ciepło, gdy ser jest jeszcze miękki, a jabłka soczyste i lekko miodowe. To idealna przekąska na jesienny wieczór – szybka w przygotowaniu, pachnąca domem i pełna harmonijnych smaków.

Jesienne grzanki to kwintesencja prostoty i ciepła. Łączą chrupkość, kremowość i aromat sezonowych składników w sposób, który działa nie tylko na kubki smakowe, ale i na emocje. Wystarczy kilka minut i odrobina sera żółtego, by stworzyć danie, które rozgrzewa ciało i duszę – dokładnie tak, jak powinno smakować domowe szczęście.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­