**Śniadanie z rusztu – wariacje na temat grillowanych kanapek**

**Kromki ulubionego pieczywa, sezonowe warzywa, świeże masło i naturalny ser żółty – każdą kulinarną przygodę można zacząć właśnie od przepisu na zapiekane kanapki. I choć receptura jest banalnie prosta, można ją swobodnie modyfikować, by bawiąc się smakami, stworzyć swoje własne, autorskie, popisowe danie. A ty czym w tym sezonie zaskoczysz domowników, serwując im grillowane kanapki? Mamy kilka wartych rozważenia propozycji.**

**Każda pora jest dobra na odpalenie grilla**

Grillowane kanapki z rozpływającym się żółtym serem i soczystymi warzywami smakują idealnie o każdej porze dnia i roku. I wcale nie musisz rozpalać grilla w ogródku, by cieszyć się ich smakiem. Do szczęścia potrzebujesz jedynie piekarnika, elektrycznego opiekacza lub nawet zwykłej patelni. Sekretem dobrego smaku nie jest bowiem nie tyle wykorzystywany sprzęt, co najwyższej jakości, naturalne i proste składniki.

– Szukając sera żółtego, który idealnie sprawdzi się jako składnik grillowanych kanapek, można śmiało postawić na Aldamer. Ten łagodny ser typu szwajcarskiego wyróżnia się zwartą i sprężystą konsystencją. Pod wpływem wysokiej temperatury doskonale rozpływa się na zrumienionych kawałkach pieczywa i perfekcyjnie łączy się plasterkami ulubionych wędlin i warzyw – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki.

Nie tylko Aldamer jest serowym królem grilla. Do przyjemnie topiących się żółtych serów należą także:

– Gouda – charakteryzuje się miękką, zwartą, sprężystą i elastyczną strukturą, łagodnym śmietankowym smakiem oraz gładką i jasnożółtą skórką,

– Emmentaler – cechuje się łagodnym smakiem z wyraźną słodko-orzechową nutą oraz gładkim miąższem z dużymi dziurami,

– Cheddar – odznacza się żółto-pomarańczową barwą i intensywnym zapachem,

– Edamski – wyróżniający się miękką konsystencją, lekko orzechową nutą aromatyczną oraz niewielkimi dziurkami wielkości ziarenek grochu.

– Morski – charakteryzuje się lekko pikantnym smakiem i przyjemnie miękką strukturą.

**Jak najlepiej grillować kanapki?**

Aby kanapka z grilla olśniewała swoim złocistym kolorem i chrupiącą skórką, należy każdą kromkę posmarować masłem z obu stron. Zewnętrzna warstwa sprawi, że pieczywo nie spali się na węgiel a wewnętrzna warstwa zapewni soczystość pozostałym składnikom. Kanapki należy grillować na średnim ogniu, aby każda warstwa nabrała odpowiedniej temperatury i uwolniła pełnię swojego potencjału. Ser żółty powinien idealnie się roztopić, a warzywa i zioła powinny wydobyć aromat, któremu nasze kubki smakowe nie będą w stanie się oprzeć.

– Nie każdy ser nadaje się do zapiekania. Najlepiej topią się sery o wysokim stopniu wilgotności. Wszystko dzięki luźniejszemu rozłożeniu białek mleka, które uwalniają się podczas produkcji sera. Sery o niskim stopniu wilgotności są znacznie bardziej oleiste, przez co wyraźnie rozwarstwiają się podczas obróbki termicznej. Jednak nie tylko wilgotność sera ma wpływ na jakość jego topnienia. Kluczowa jest także długość okresu dojrzewania. Struktura serów długo dojrzewających jest bardziej ziarnista, więc istnieje duże ryzyko, że zamiast idealnie ciągnącego się sera, otrzymamy mało estetyczną masę pełną niezbyt przyjemnych grudek – tłumaczy Ewa Polińska z MSM Mońki.

Ciekawym składnikiem kanapek serwowanych na ciepło są grillowane plasterki sezonowych warzyw: cukinii, papryki, pomidorów i bakłażana. Ich charakterystyczny, delikatnie słodki smak idealnie wzmocnią kremowe sery żółte oraz sosy na bazie oliwy, soli, pieprzu, soku z cytrusów, czosnku i ulubionych ziół.

Grillowane kanapki to nie tylko fantastyczna wytrawna przekąska, ale także ciekawy pomysł na deser. Wystarczy kromki pieczywa żytniego zastąpić pszenną chałką, a wewnątrz kanapki umieścić ulubiony ser oraz świeże owoce lub domową konfiturę. Tradycyjne masło można zastąpić masłem orzechowym, migdałowym lub utrzeć masło z odrobiną miodu i dobrej jakości kakao.

**Lato – idealny czas na eksperymenty w kuchni**

Sprawdzonym dodatkiem do kanapek z grilla jest pesto, czyli gęsta pasta ze świeżych ziół, orzeszków, oliwy i tartego żółtego sera. Wystarczy kilka kromek ulubionego pieczywa i plasterków grillowanego kurczaka oraz kilka łyżeczek świeżego pesto z bazylii, by szybko i prosto wyczarować danie godne włoskiego szefa kuchni. Alternatywą dla bazylii może być grillowana czerwona papryka z dodatkiem chili.

Eksperymentując w kuchni warto pamiętać, że kluczem do sukcesu jest idealny balans smaków. Delikatny i słony smak sera żółtego doskonale wzbogaca słodki smak świeżych fig lub aromatycznego miodu z dodatkiem prażonych orzechów.

Jedną z najbardziej kultowych grillowanych kanapek jest nowojorska kanapka Reubena, we wnętrzu której kryją się soczyste plasterki pastrami z wołowiny lub baraniny, rozpływający się dojrzewający ser żółty, świeża kiszona kapusta oraz aromatyczny sos na bazie majonezu, ketchupu, chrzanu i sosu worcester. Innym kultowym przepisem na sycące śniadanie jest Croque madame, czyli tosty zapiekane z serem żółtym i jajkiem sadzonym na wierzchu, idealne np. na niedzielne, niespieszne powitanie dnia we francuskim stylu. Przepis znajdziecie poniżej – smacznego!

**Croque madame**

Składniki na 2 porcje:

- 4 kromki chleba tostowego,

- 4 duże plasterki sera Aldamer MSM Mońki,

- 4 plasterki szynki,

- 2 jajka,

- 2 łyżki masła,

- sól,

- pieprz,

- keczup.

**Przygotowanie:**

Na dwóch kromkach pieczywa kładziemy po plasterku sera – takiej wielkości, aby przykrywały całą kromkę, po 2 plasterki szynki oraz ponownie plasterki sera. Przykrywamy pozostałymi kromkami chleba. Każdą kanapkę smarujemy masłem po dwóch zewnętrznych stronach. Smażymy na patelni, na średnim ogniu, aż kanapki się zarumienią, a ser w środku porządnie roztopi i będzie ciągnący. W międzyczasie na patelni, na odrobinie masła, smażymy jajka sadzone. Czekamy aż białko się zetnie i lekko zarumieni od spodu. Doprawiamy solą i pieprzem. Taką podpieczoną kanapkę wykładamy na talerz. Na górze kładziemy jajko sadzone. Smacznego!

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­