



Kuchnia bez resztek

01

Jak wykorzystać suchy chleb?



Drodzy Uczestnicy PGD!

Pieczywo jest najczęściej marnowanym produktem w naszych domach. Szybko się starzeje i zdarza się nam kupować go zbyt wiele. Czy suchy chleb trzeba wyrzucać do śmietnika? Oczywiście, że nie! Jest wiele pomysłów na wykorzystanie chleba, który nie nadaje się już do zrobienia kanapek. Dzisiaj zaprezentuje Wam jak zrobić pyszne grzanki z suchego pieczywa.



Grzanki. Krok 1

Suche pieczywo kroimy w kromki.



Grzanki. Krok 2

Kromki kroimy w kostkę o boku około 1 cm.



Grzanki. Krok 3

Pokrojony chleb układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.



Grzanki. Krok 4

Do miseczki nalewamy oliwę.



Grzanki. Krok 5

Do oliwy dodajemy sól i dowolne przyprawy (ja używam ziół prowansalskich) oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Grzanki na blasze polewamy oliwą z przyprawami.



Grzanki. Krok 6

Chleb z ziołami i oliwą zapiekamy przez ok 15 min w temperaturze 180 stopni, aż będą miały złoty kolor.



Grzanki. Krok 7

Tak przygotowane grzanki możemy dodać do zup i sałatek.

Czy macie inne pomysły na wykorzystanie suchego chleba?

*Jeśli tak, to podzielcie się nimi na kolejnych zajęciach
Pracowni Gospodarstwa Domowego!*