



## GRZANKI Z BOCZNIAKAMI, PLASTRAMI ŁOSOSIA I MIODEM

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŁATWY**

### SKŁADNIKI:

MOWI łosoś wędzony na zimno 250g  
boczniki – kilkanaście sztuk  
czosnek – jeden ząbek  
szalotka – ½ sztuki  
natka pietruszki – kilka gałązek  
masło – jedna łyżka  
żurawina ze słoika – 2 łyżki  
świeży sok z pomarańczy – 100ml  
miód – 1 łyżeczka  
szczaw czerwony – kilka listków  
bagietka – 1 sztuka  
cukier trzcinowy – 2 łyżki  
orzechy laskowe – garść  
sól, pieprz



Kto ma ochotę na przekąskę w stylu słodko / słono, ten powinien spróbować grzanek z łososiem, bocznikami i miodem. Delikatny smak łososa MOWI doskonale skomponuje się z chrupiącą bagietką i sosem żurawinowo- pomarańczowym. To sprytny przepis na boczniki i łososa, którym umilicie sobie niejedno popołudnie.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do średniej wielkości garnuszka wrzucamy żurawinę, cukier trzcinowy oraz wlewamy sok z pomarańczy. Gotujemy na średnim ogniu do uzyskania gęstego sosu. Pamiętajmy aby mieszać od czasu do czasu.
2. Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy posiekaną szalotkę wraz z wyciśniętym czosnkiem, chwilę podsmażamy.
3. Kiedy czosnek już się zarumieni i przybierze złocisty kolor, dodajemy pokrojone boczniki i chwilę smażymy.
4. Dodajemy rozdrobnione orzechy laskowe, posiekaną natkę pietruszki oraz miód – mieszamy i odstawiamy z ognia.
5. Teraz przechodzimy do robienia grzanek! Pokrojoną w kromki bagietkę grillujemy do chrupkości. Możemy to zrobić używając specjalnej patelni do grillowania lub piekarnika.
6. Na talerzu układamy chrupiące grzanki i smarujemy je sosem z żurawiny.
7. Układamy na nich plasterki smakowitego wędzonego na zimno łososa MOWI, a na samą górę kładziemy podsmażonego bocznika w orzechach i miodzie.
8. Talerz możemy udekorować listkami czerwonego szczawiu i posypać solą oraz pieprzem do smaku. Smacznego!



NIE MUSISZ JECHAĆ  
DO NORWEGII,  
BY SPRÓBOWAĆ  
TAK PYSZNEGO  
ŁOSOSIA.