

Grzanki z kozim serem i konfiturą figową



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

GRZANKI:

- kozi ser - 100g
- szynka parmeńska - kilka plasterków
- rucola - według uznania
- orzechy włoskie - kilka sztuk

KONFITURA FIGOWA:

- figi (dojrzałe) - 1kg
- cukier - 400g
- Konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie
- sok z cytryny - z 1 szt.

Sposób przygotowania

- 1 Umyj figi, usuń twarde końcówki i pokrój na mniejsze kawałki.
- 2 Do garnka z figami wsyp Konfiturex i dokładnie wymieszaj (bez cukru na tym etapie). Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając, aż masa zacznie wrzeć.
- 3 Dodaj cukier i sok z cytryny. Gotuj jeszcze ok. 3-5 minut od momentu ponownego zagotowania.
- 4 Nałóż trochę konfitury na zimny talerzyk - jeśli szybko tężeje, jest gotowa.
- 5 Gorącą konfiturę przelej do wyparzonych słoików, zakręć i odstaw do góry dnem na ok. 5-10 minut.
- 6 Chrupiące kromki bagietki ułóż na dużym półmisku lub drewnianej desce.
- 7 Każdą grzankę posmaruj cienką warstwą konfitury figowej, a następnie ułóż kawałki koziego sera. Jeśli używasz rolady, pokrój ją w plastry; miękki ser możesz delikatnie rozkruszyć lub rozsmarować.

8

Całość udekoruj listkami rukoli, kawałkami szynki parmeńskiej oraz posiekanymi orzechami włoskimi.

9

Dla przełamania smaku możesz dodać kilka kropli miodu lub odrobinę świeżo mielonego pieprzu.

10

Podawaj od razu, jeszcze lekko ciepłe – świetnie sprawdzą się jako elegancka przekąska, przystawka do wina lub element deski tapas.



Produkty Gellwe użyte w przepisie Grzanki z kozim serem i konfiturą figową



Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.

Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:

Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g