



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
*open-cook.ru*

[open-cook.ru](#) » Закуски » Пятничные гренки

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

## Пятничные гренки

27 апреля 2012 14:13 · <https://open-cook.ru/recipes/pyatnichnye-grenki>



Несмотря на то, что завтра рабочий день, пивную пятницу никто не отменял. А потому держите рецепт пятничных гренков, который я вынашивала целую неделю. Готовятся просто, а получаются обалденно вкусными.

Сложно сказать на сколько это порций, но количество ингредиентов дано на 1 противень.

Для начала не забудьте охладить пиво.

### Необходимо:

- 1/2 упаковки тостового хлеба или 1 батон или 2/3 пшеничной буханки

- 2-3 зубчика чеснока
- 2-3 ст.л. мелко порезанной петрушки
- 2ст. л. пармезана или другого твердого сыра
- 70-80 гр сливочного масла комнатной температуры
- соль
- 1 противень
- 1 решетка

Ломтики хлеба разрезаем вдоль на 4 части, петрушку мелко рубим:



Чеснок и сыр натираем на мелкой терке:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Добавляем в масло петрушку, соль и чеснок, очень хорошо перемешиваем:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Намазываем наши ломтики хлеба получившимся маслом, выкладываем их на решетку:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Посыпаем сыром:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Ставим решетку с гренками в духовку, разогретую до 180 градусов, на полку ниже ставим противень, держим в духовке пока не подрумянятся, это примерно 5 минут. Следите за процессом, чтобы гренки не сгорели:



Когда гренки будут готовы, вытащите решетку. Оставьте гренки на решетке на пару минут:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита и веселой пятницы, друзья!



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

## Комментарии: 2



**Роман** # 17:25 3.12.2016

А можно ли использовать обычный сыр?



**Анна Нечаева** # 18:22 3.12.2016

Можно)) Какой любите, такой и берите)