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

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Ароматные гренки

18 декабря 2012 17:47 · https://open-cook.ru/recipes/aromatnye-grenki




Эти гренки – как семечки, съедаются очень быстро, потому что ВКУСНО! Готовились они для крем-супа из шампиньонов (от которого Илью Николаевича теперь за уши не оттащишь), но большая их часть оказалась в наших желудках во время ожидания супа. Внимание! Вызывает привыкание!

**Ингредиенты:**

- 1/3 тостового хлеба (или половина батона)
- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 ст.л. оливкового масла
- 2 (немаленьких) зубчика чеснока

- несколько веточек зеленого базилика
- соль по вкусу

С кусочков хлеба срезаем корочки(если это батон, то нарежьте его ломтиками толщиной около 1 см)




Нарезаем хлеб кубиками







Хорошенько разогреваем сковороду со смесью масел. Обжариваем на нем чеснок несколько секунд







Добавляем базилик и обжариваем до появления яркого запаха и темного цвета. Мы делаем базиликово-чесночное масло.







Убираем чеснок и базилик со сковороды, когда последний потемнеет . На этом этапе солим масло, совсем немножко




И отправляем хлебные кубики в ароматное масло. Обжариваем их, помешивая, на **среднем огне**, чтобы гренки равномерно прожарились. Достаточно, чтобы гренки “подзолотились” с двух сторон. Они будут белые, хрустящие и вкус базилика и чеснока будет в них самих







Можно подавать к любому супу или есть просто так




Приятного аппетита!