



Valhalla franču grauzdiņš ar aveņu mērci



6-8 15-30 MIN

Valhalla aveņu grauzdiņiem:

6 šķēles maizīšu
2 ēd.k. sviesta
200 g gorgonzolas zilā siera
aptuveni 250 g ogu — melleņu, zemeņu, aveņu
1 porcija Valhallas aveņu mērces

Valhalla aveņu mērcei:

100 ml aveņu ievārījuma
50 ml augu liķiera "Valhalla"
1 ēd.k. medus

Valhalla aveņu grauzdiņi:

1. Sagrieziet maizītes un viegli apcepīet pannā ar sviestu vai uz grila vidējā temperatūrā, līdz tās kļūst kraukšķīgas.
2. Sagrieziet sieru un svaigās ogas
3. Uzlieciet sieru un ogas uz maizītes
4. Pāri pārlejiet Valhallas aveņu mērci
5. Pasniedziet uzreiz!

Valhalla aveņu mērcei

1. Nomēriet sastāvdaļas, pievienojiet tās katlā un vāriet aptuveni 10 minūtes, līdz maisījums kļūst sīrupveidīgs
2. Piemērota pasniegšanai ne tikai pie franču grauzdiņa, bet arī pie pankūkām vai saldējuma