

Grilowana czosnkowo - serowa bagietka



ALEIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	
masło	1
bagietka	2
ser żółty	40 dkg
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ząbki czosnku (ja daję 3 ale można wg uznania) dodać do miękkiego masła i dokładnie wymieszać. Dodać zioła prowansalskie, sól i ser starty na grubej tarce. Dokładnie wymieszać. Bagietkę pokroić w średniej grubości kromeczki i posmarować obficie z jednej strony. Grillować do momentu rozpuszczenia sera pilnując by się nie przypaliły. Smacznego!