

Bagietka maślana zapieczona :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

4 ząbki czosnku, 2 łyżki pokrojonej natki pietruszki, sól do smaku

bagietka

1

masło

0,5 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozetrzeć z solą (na miazgę) czosnek . Zrobić pastę z masła, sera topionego , czosnku i natki pietruszki i doprawić do smaku solą jeśli trzeba .

Bagietkę ponacinać tak by się nie rozpadła .W nacięcia włożyć po łyżeczce pasty maślano-serowej . Zawinąć bagietkę w folię aluminiową i wstawić do nagrzanego do 200 * C piekarnika . Zapiekać 20 minut (po 15 minutach rozchylić folię)

Podawać w towarzystwie sałat, pomidorów lub grillowanych mięs .