

grzanki z masłem czosnkowo-ziołowym



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bagietka	1 szt.
czosnek	4 ząbki
masło	100 gramów
szczypiorek posiekany	
koperek	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietkę pokroić.

Przygotować masło czosnkowo-ziołowe: Masło utrzeć blenderem lub mikserem, dodać szczypiorek, koperek, sól, pieprz i posiekany czosnek. Wymieszać raz jeszcze.

Kromki bagietki posmarować przygotowanym masłem. Wyłożyć na blachę i piec w piekarniku ustawionym na 200 stopni, tak długo, aż bagietka będzie miała złoty kolor.