

Pieczyno czośnkowo-ziołowe z grilla



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	100 g
czosnek	4 ząbek
koperek	1 łyż.
natka pietruszki	3 łyż.
sól	1 szczypta
oregano	1/4 łyżecz.
bazylia	1/4 łyżecz.
bułka	1 wrocławska
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżecz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bułkę wrocławską kroję na niezbyt grube kromki. Przygotowuję masło czosnkowe.
- KROK 2 Do miseczki przekładam miękkie masło, dodaję obrane i zmiążdżone ząbki czosnku, posiekany koperek, natkę pietruszki, mieszam wszystko. Doprawiam do smaku solą, pieprzem ziołowym, oregano oraz bazylią. Ponownie mieszam tak aby wszystkie składniki dokładnie się połączyły.
- KROK 3 Masłem z dodatkami cienko smaruję każdą kromkę bułki tylko z jednej strony. Składam wszystkie kromki w chlebek i owijam kawałkiem folii aluminiowej. Zapakowane w folię pieczywo kładę na rozgrzanym ruszcie i piekę ok. 25 minut (kiedy pocujemy zapach pieczonego czosnku - chlebek jest już gotowy).
- KROK 4 Poza sezonem grillowym pieczywo piekę w nagrzanym do temp. 180°C piekarniku przez ok. 40 minut. Bułkę przekładam na podłużny półmisek, odwijam ostrożnie z folii aluminiowej i podaję jako dodatek do grillowanych potraw.

