

BAGIETKA CZOSNKOWA ZAPIEKANA Z SEREM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	1 sztuka
masło	1/4 kostki
czosnek	2 ząbki
ser żółty	kilka plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietkę kroimy na kromeczki - nie za cienkie i nie za grube. Z jednej standardowej bagietki powinno wyjść około 12 - 15 kromek.

Masło zacieramy z wyciśniętym czosnkiem. Smarujemy bagietkę i na górę dajemy podrobiony ser żółty. Wstawiamy do piekarnika na 15-20 minut w temp 180 st.

Idealna przekąska na każda imprezę. Można pod ser dodać szynkę lub salami.