

Bagietka z masłem czosnkowym



AGAD228



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kostka masła

6 ząbków czosnku

Sos sałatkowy koperkowo-ziółowy polski Prymat

bagietka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i sosem koperkowo-ziółowym. Bagietkę kroimy na kromki, smarujemy masłem z oby stron, układamy na folii aluminiowej tak aby się sklejały. owijamy gotową bagietkę folią aluminiową i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na ok 30- 45 minut, podajemy do mięsa z grilla lub pieczonego.