

Pieczony czosnek



PAULASUCHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek

oliwa

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 200 st. C.
2. Górę główki czosnku zetnij w taki sposób aby odsłonić wszystkie jego ząbki.
3. Przełóż czosnek na folię aluminiową, polej oliwą i posyp solą.
4. Włóż do piekarnika na 30-40 minut. Ząbki zbrązowieją i same będą wychodzić ze skorupki.