

pieczony czosnek



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

główka czosnku 1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Usunąć wierzchnie, luźne skórki z główki czosnku.
2. Obciąć górę główki czosnku tak aby zostały odkryte pojedyncze ząbki.
3. Przyciąć na równo stronę od korzenia i umieścić główkę w opiekaczu do czosnku ROMERTOPF stroną od korzenia do dołu.
4. Posmarować masłem lub spryskać oliwą z oliwek. Posypać oregano i doprawić solą i pieprzem.
5. Zamknąć pokrywkę opiekacza do czosnku ROMERTOPF. Wstawić opiekacz do piekarnika rozgrzanego do 200 °C i opiekąć w tej temperaturze przez około 30 minut.
6. Po zakończeniu opiekania ząbki czosnku dają się łatwo wyciskać z główki. Podawać ze świeżym chlebem zapiekany pod koniec zapiekania czosnku w piekarniku.