

Bagietka czosnkowa z serem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bagietka	2 sztuki
masło	1/4 kostki
czosnek	6-8 ząbków
majonez	4 łyżki
Szczypiorek cienki	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
ser gouda	4 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietkę nacinamy wzdłuż jak i w poprzek lekko pod skosem (jak kiełbasę na grilla). Smakujemy ją masełkiem czosnkowym - masło ucieramy dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy solą czosnkową. Bagietki wstawiamy do piekarnika na 170°C na 20 min. Wyciągamy bagietkę i posypujemy startym serem lub układamy wzdłuż plasterki sera. Ponownie zapiekamy ok 2-4 min aż ser się roztopi. Na gorącą bagietkę nakładamy majonez i posypujemy posiekanym szczypiorkiem. Smacznego !!