

Bagietka czosnkowa

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mimochodem55](#), dnia 29 Grudnia 2012r. o 09:50

Tagi: [bagietka](#), [czosnek](#), [śniadanie](#), [kolacja](#)

Rodzaj dania: [dania jarskie fast-food](#) [pieczywo](#) [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
bagietka	2	szt.	dodatki
czosnek	2	ząbek	warzywa
masło	2	łyżka	nabiał

Opis

Bagietka czosnkowa to niecodzienna porcja aromatycznego pieczywa do śniadania lub kolacji. Polecam osobom lubiącym czosnek.

1. Ząbki czosnku obieramy, kroimy na pół i lekko nacinamy od strony przekrojonej.
2. Krótkie bagietki kroimy na pół.
3. Nacieramy bagietki obficie czosnkiem po obu stronach.
4. Smarujemy masłem i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 150 st. C.
5. Po stopieniu się masła, przewracamy bagietkę wewnętrzną stroną na spód, tak aby się zapiekła.



Dla ilu osób: 2
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 20min.
Cana:
Liczba kalorii: