

Bagietka zapiekana z masłem czosnkowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: moon65, dnia 10 Grudnia 2014r. o 22:02

Tagi: bagietka, zapiekana, masło, masło czosnkowe, czosnek

Rodzaj dania: dania jarskie pieczywo przekąski zapiekanki

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsnawe

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
bagietka	2	szt.	dodatki
masło	1/2	kostka	nabiał
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
czosnek	4	ząbek	warzywa
pietruska natka świeża	1/4	pęczek	przyprawy i zioła

Opis

Kostkę masła pozostawić w temperaturze pokojowej, aby stało się lekko miękkie. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę lub bardzo drobno posiekać. Wymieszać - przecisnąć (przy użyciu widelca) masło, czosnek, posiekane listki natki pietruszki i szczyptę soli.

Bagietkę naciąć na kronki (nie przecinać do końca), między nacięcia smarować masłem.

Piec w piekarniku przy temp. 180 st. przez 10-12 minut.

Podawać na gorąco.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 25min.

Cana:

Liczba kalorii: