




Bagietka ziołowa

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

Składniki:

bagietka - 1 szt.

szczypiorek - 2 łyżka

natka pietruszki - 2 łyżka

masło - 100 g

sól himalajska - - do smaku

czosnek - 3 ząbek

Dodatkowe info:

Tak przygotowane bagietki idealnie pasują do zup kremów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bagietkę rozciąć wzdłuż na połowę. Każdą część pokroić na 4-5 kawałków. Masło rozpuścić w miseczce, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, szczyptę soli i posiekane zioła. Wymieszać i nakładać łyżką na kawałkach pieczywa. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 7-8 minut.