



Moja bagietka czosnkowo-ziółowa

 Bożena1960

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

| | |
|--------------------------------------|--|
| bagietka - 1 szt. | starty parmezan lub inny ser żółty - 150 g |
| masło - 3/4 kostka | sól - - do smaku |
| ząbki czosnku - 3 ząbek | Dodatkowo: - |
| zioła prowansalskie - 3 łyżka | ketchup - 1 opakowanie |
| posiekana natka pietruszki - 2 łyżka | posiekana cebulka zielona - 1 łyżka |

Dodatkowe info:

Dzisiaj przygotowałam bagietkę na śniadanie. Bagietkę przekładana czosnkowo ziołowym masłem i startym serem. Pyszna, chrupiąca, sycąca i ciągnący ser. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować smarowidło:

Masło przełożyć do miski, dodać drobno posiekany czosnek, soli do smaku, rozetrzeć widelcem na gładką masę. Następnie dodać zioła prowansalskie, natkę pietruszki i starty ser ponownie wymieszać (1 łyżkę startego sera zostawić do posypania góry bagietki). Pokrojoną bagietkę w całości przełożyć na folię aluminiową i smarować jedną kromkę przyłożyć drugą i następną posmarować i przyłożyć do już posmarowanych kromek i tak do wyczerpania składników. Po skończeniu i posmarowania całej bagietki, owinąć folią i włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i zapiekać około 15 minut, po czym rozciąć górę foli spożywczą i posypać bagietkę odłożonym serem i zapiekać do całkowitego rozpuszczenia sera. Podawać po upieczeniu polane ketchupem i oprószone posiekaną cebulką zieloną. Smacznego.