



całość (4 porcje) 798 kcal
1 porcja 199 kcal

Bagietki grillowane z pastą z sera camembert

Składniki:

120 g sera camembert
25 g masła
2-3 gałązki natki pietruszki
2 g papryki w proszku
1 mała bagietka (ok. 100g)
1/2 pęczka cienkiego szczypiorku
10 ziaren kminku
przyprawy: sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Ser camembert pokroić na małe kawałki i przełożyć do miski. Dodać miękkie masło. Za pomocą widelca rozgnieść ser z masłem. Przyprawić solą, pieprzem oraz słodką papryką. Posiekać natkę pietruszki i pokroić szczypiorek, a następnie dodać do masy serowej. Na koniec pognieć drobno kminek i też wymieszać z masą.

Bagietkę naciąć tak, jak kroi się kromki, ale nie przecinać jej do końca. Rozchylić kromki i pomiędzy włożyć masę serową. Docisnąć kromki do siebie. Zawinąć bagietkę w folię aluminiową i wstawić na ruszt. Opiekać pieczywo powoli i regularnie, co kilka minut przewracając na różne strony. Będą gotowe po ok. 15 minutach.

Bagietki wyjąć z folii i przełożyć na półmisek. Do dekoracji dobre będą gałązki natki pietruszki.



POTRAWA
BEZ SOLI



POTRAWA
BEZ JAJEK



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
BEZ KUKURDYZY



POTRAWA
BEZ CUKRU DODANEGO



POTRAWA
WEGETARIANSKA