

Imprezowy chlebek z serem i masłem czosnkowym

Autor: **Katrinaa**Przepisów: **75** Ocena: **728**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 okrągły chleb
- Ok 100g masła
- 240g sera żółtego
- Pół pęczka natki pietruszki
- 3 dość spore ząbki czosnku
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Chleb ponacinać ostrym nożem w ukośną kratkę, tak aby nie przeciąć jego spodu. Czosnek zetrzeć na tarce, pietruszkę posiekać a ser pokroić w plasterki. W małym garnku roztopić masło, dodać czosnek i gotować na małym ogniu ok 2min, ciągle mieszając. Zdjąć z ognia, dodać pietruszkę, sól i wymieszać. Pomiedzy nacięcia chleba wlać część masła (zostawić trochę, aby połączyć wierzch), następnie pomiedzy nacięcia włożyć ser. Wierzch połączyć pozostałym masłem. Chleb owinać w folię i piec ok 25 min w 180st, po tym czasie można folię z wierzchu rozchylić i piec ok 5-10 min aby skórka się przyrumieniła. Podawać od razu po upieczeniu.

Twoje notatki do przepisu: