
Gorący chleb czosnkowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2689 razy.

(świetny do wodki)

Cwierz kostki masła wymieszać z 2 ząbkami posiekanego czosnku. Długa bulke lub chleb ponacinać, ale nie do końca, aby spod trzymał się razem.

Posmarować między każdym plasterkiem tym czosnkowym masłem, zawinąć w folię i piec 20 minut.

Podaje się w folii, aby za szybko nie ostygł, każdy urywa sobie plaster i je do mięsa czy sam.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)