
Pieczyno czosnkowe

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4270 razy.

Jest to przepis na pyszne pieczywo na goraco.

Bulke zwykla (dawniej nazywala sie paryska) pokroic na 1,5 centymetrowe plastry. Posmarowac maslem lub margaryna (cienko). Posypac niezbyt obficie sproszkowanym czosnkiem (kupilem gotowy w torebce) i ziolami: lubczykiem i bazylią. Nastepnie polozyc plasterki zoltego ostrego sera. Ser nie powinien zakrywac calej kanapki.

Teraz nalezy podgrzac w piekarniku, kombiwarze, mikroweli itp. Gdy ser roztopi sie, a czosnek wyda wspanialy zapach nalezy wyjac i jesc.

Takie buleczki czosnkowe dla mnie pyszne sa z zimnym mlekiem, ale to juz indywidualna sprawa.

UWAGA!

Gdy zbyt dlugo bedziemy podgrzewali pieczywo to straci zapach.

Smacznego!

Marek

From: "Marek J." <jamarket@zigzag.pl>

Zwykla dluga bulka, lub chleb

zabek czosnku

1/4 kostki masla

Czosnek zmiadzyc, polaczyc z maslem na mase.

Chleb pokroic w plastry lub wzdłuż. Plastry posmarowac maslem czosnkowym, zlozyc razem w bochenek, zawinac w folie aluminiowa i piec w goracym piecu 15 min.

Voila!

--M=

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)