

# Bagietka czosnkowa

---

**Czas wykonania:** 20 min **Ilość porcji:** 3 sztuki

## **Składniki:**

- 1 duża bagietka lub 3 mniejsze bagietki
- 50 g masła (kostki)
- 3 ząbki czosnku
- szczypta soli
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich



## **Przygotowanie:**

Dużą bagietkę przekroić na 3 części i ponacinać od góry.

Miękkie masło wymieszać z przeciśniętym czosnkiem, szczyptą soli i ziołami prowansalskimi.

Nafaszerować bagietki i zawinąć je w folię aluminiową. Piec w piekarniku przez 10 minut w 200 stopniach (na 2 minuty przed końcem można rozwinąć folię i zarumienić bagietki od góry).