

Česneková bageta

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hlávkový salát

2 rajčata

150 ml kysané smetany

2 lžíce měkkého tvarohu

1 špetka pepře

petrželka

4 lžíce másla

bageta

1 špetka cayenského pepře

2 stroužky česneku

Postup

Salát posekáme, rajčata rozčtvrtíme a nakrájíme na kostičky. Tvaroh utřeme se zakysanou smetanou, přidáme salát a rajčata. Dochutíme solí a bílým pepřem a necháme vychladit. Petrželku drobně posekáme, umícháme s máslem, solí a cayenským pepřem do pěny. Bagetu rozkrájíme na 12 plátků, které potřeme petrželkovým máslem. Oloupaný česnek pokrájíme na velmi tenké plátky. Bagetu poklademe česnekem a zapékáme v předehřáté troubě asi 10 minut. Podáváme s tvarohovým dipem.