

Bagietka z grilla

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

mało składników i tanie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bagietka - 1szt.
- tarty ser -
- natka pietruszki -
- czosnek -

Etapy przyrządzania:

1. Bagietkę przekrajamy wzdłuż na połowę, a potem na pożądaną długość porcje. Masło rozcieramy dokładnie z czosnkiem. Każdy kawałek bagietki smarujemy masłem czosnkowym, posypujemy natką pietruszki i tartym serem. Zapiekamy na gorącym grillu, przykrywamy tackami do grillowania, aż ser się rozpuści.

Smacznego!

