Česneková bageta

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 ks	bílá bageta
	olivový olej
3 stroužky	česnek
	sůl
	čerstvé bylinky (např. petrželka, bazalka, tymián)
špetka	bílý pepř
kousek	máslo



Postup přípravy

Bagetu rozkrájíme na plátky, které dáme na plech vyložený pečicím papírem a jemně pokapeme olivovým olejem. Poté každý plátek potřeme česnekem rozetřeným se solí a nasekanými bylinkami. Dáme zapéct do předehřáté trouby na 180° Celsia asi na 10 minut. Dozlatova upečené česnekové bagety posypeme bílým pepřem a malinko zakápneme rozehřátým máslem. Podáváme například k různým polévkám nebo paštikám.