



## Ingrediente 4 Porții

◆ = Kotányi Produkte

6 linguri	Pătrunjel proaspăt
3	Baghete
240 g	Unt
6 linguri	Mărar verde
400 g	Camembert
150 g	Șuncă cubulețe
4 buc	Ceapă verde
10	Ciuperci
1.5 linguriță	◆ Usturoi granulat
6 linguri	◆ Pătrunjel mărunțit
6 linguri	◆ Mărar tocat
1 vârf	◆ Piper mozaic cu condimente
1 vârf	◆ Sare de mare iodată

# Baghetă franțuzească umplută cu verdețuri

🕒 30–35 Min. 

## Pregătire

- 1 În primul pas se preîncălzește cuptorul la 200 ° C la căldură superioară și inferioară. Se spală pătrunjelul și mărarul și se usucă cu o bucată de rulou de bucătărie. Se taie fin.
- 2 Se amestecă bine untul moale cu praful de usturoi, verdețurile Kotányi, un vârf de sare și piper.
- 3 În pasul următor, se curăța și se feliază ciupercile fin. Apoi se prăjesc cuburile de șuncă într-o tigaie în puțin ulei până devin crocante și apoi se adaugă și ciupercile. Se condimentează cu puțină sare și piper.
- 4 Se taie brânza Camembert în felii. Bagheta poate fi acum umplută. Se taie în diagonală la fiecare 3 cm și se îndoaie ușor. Este important ca bagheta să nu fie tăiată până la capăt, astfel încât să poată fi bine umplută.
- 5 Se distribuie în fiecare spațiu mărar, pătrunjel, unt și usturoi granulat. Apoi se pune câte o felie de Camembert, șuncă cubulețe și câteva felii de ciuperci în fiecare spațiu. Se coace bagheta pe o tavă căptușită cu hârtie de copt, timp de aproximativ zece minute până când devine crocantă. Brânza trebuie să se topească. Între timp, se feliază ceapa verde în inele fine.
- 6 Se acoperă bagheta cu restul de șuncă cubulețe și de ceapă verde. Poftă bună!

