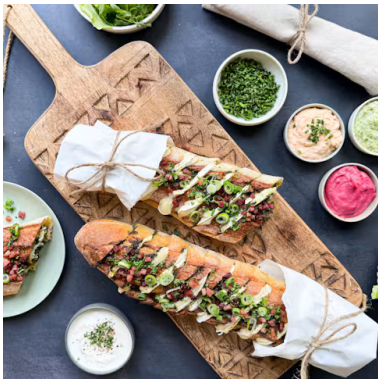


# Baghetă franțuzească umplută cu verdețuri

30—35 Min.

## Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 6 linguri | Pătrunjel proaspăt |
| 3 | Baghete |
| 240 g | Unt |
| 6 linguri | Mărar verde |
| 400 g | Camembert |
| 150 g | Suncă 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 |

## 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!