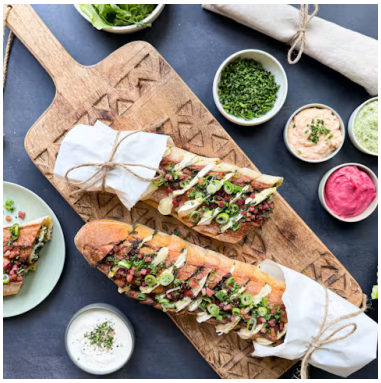


Багет с травами, камамбером и беконом

30—35 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200°C. Пока духовка нагревается, вымойте свежий зеленый лук и укроп, просушите зелень. Нарежьте зеленый лук тонкими кольцами, укроп измельчите.
2. Теперь хорошо перемешайте размягченное сливочное масло с чесноком и сухими травами Kotanyi, щепоткой соли и перца. Дайте маслу немного настояться.
3. Очистите и мелко нарежьте грибы. Бекон нарежьте кубиками и обжарьте на сковороде с небольшим количеством масла до хрустящей корочки, затем добавьте грибы и обжарьте их на жире от бекона.
4. Нарежьте камамбер ломтиками и приступите к сборке багета: разрежьте его по диагонали и слегка разогните. Важно, чтобы багет не был разрезан до конца, чтобы начинка не выпала.
5. Смажьте каждый надрез маслом с травами и чесноком. Затем поместите внутрь багета ломтики камамбера, кубики бекона и грибы. Выпекайте багет около десяти минут, пока он не станет хрустящим, а сыр не расплавится.
6. Перед подачей украсьте готовое блюдо кольцами свежего лука и свежим укропом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

3 шт.	Багет
240 г	Сливочное масло
1 пучок	Зеленый лук
1 пучок	Укроп
400 г	Камамбер
150 г	Бекон
250 г	Шампиньоны
1.5 ст.л.	Чеснок измельченный
6 ст.л.	Лук репчатый сушеный
6 ст.л.	Петрушка измельченная
6 ст.л.	Укроп измельченный
Щепотка	4 перца
Щепотка	Соль морская