



# Багет с травами, камамбером и беконом

🕒 30–35 Мин. 🍷🍷🍷

## Способ приготовления

### 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          |

- 1 Разогрейте духовку до 200°C. Пока духовка нагревается, вымойте свежий зеленый лук и укроп, просушите зелень. Нарезьте зеленый лук тонкими кольцами, укроп измельчите.
- 2 Теперь хорошо перемешайте размягченное сливочное масло с чесноком и сухими травами Kotányi, 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 Нарезьте 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!

