Fűszeres-töltött bagett

30—35 Perc

Elkészítés

1. Elsőként melegítsd elő a sütőt alsó-felső sütésen, 200°C-ra. Ezután mosd meg a friss metélőhagymát, petrezselymet és kaprot, majd konyhai papírtörlővel tapogasd szárazra. A friss metélőhagymát, a petrezselymet és a kaprot aprítsd finomra. A fűszernövényeket tedd félre a későbbi feltéthez.
2. A puha vajat jól keverd össze a fokhagyma granulátummal, a Kotányi fűszerekkel, egy csipet sóval és borssal. Hagyd az egészet rövid ideig ázni.
3. A következő lépésben tisztítsd meg és szeleteld finomra a gombát. Ezután a szalonnakockákat egy serpenyőben kevés olajon süsd ropogósra, majd add hozzá a gombát, és pirítsd meg azt is. Most fűszerezd egy kis sóval és borssal.
4. Vágd fel a camembert sajtot szeletekre. A bagettet most már meg lehet tölteni, vagyis 3 cm-enként átlósan vágd be, és kissé hajtsd szét. Fontos, hogy a bagettet ne vágd át teljesen, hogy jól meg lehessen tölteni.
5. Mindenhol kend meg a fűszeres és fokhagymás vajjal. Ezután rakj mindegyik vágásba egy szelet Camembert sajtot, egy kevés felkockázott szalonnát és néhány szelet gombát. Ezután a bagettet sütőpapírral bélelt tepsin kb. tíz percig süsd, amíg ropogós lesz. A sajtnak meg kell olvadnia. Közben az újhagymát szeleteld fel.
6. Szórd meg a maradék szalonnakockákkal, friss fűszernövényekkel és újhagymával, majd tálald.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

6 ek	Friss petrezselyem
3 db	Bagett
240 g	Puha vaj
6 ek	Friss metélőhagyma
6 ek	Friss kapor
400 g	Camambert
150 g	Baconkocka
4 szál	Újhagyma
10 fej	Gomba
1.5 tk	Fokhagyma granulátum
6 ek	Metélőhagyma, szeletelt
6 ek	Petrezselyem, szeletelt
6 ek	Kapor, szeletelt
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű