



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 kaporot, majd konyhai papírtörülővel tapogasd szárazra. A friss metélőhagymát, a petrezselymet és a kaporot aprítsd finomra. A fűszernövényeket tedd félre a későbbi feltéthez.
- 2 A puha vaját 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 percre 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

