



Чеснови багети с билки и сирене Камамбер

🕒 30–35 Минути   

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Измийте пресните билки, подсушете ги с кухненска хартия и нарежете ситно. Оставете настрана, за да поръсите багетите с тях накрая.
- 2 Разбъркайте маслото с 1 с.л. чесън на гранули и 2 с.л. микс от 5 Билки Провансал Kotányi. Овкусете с морска сол и пипер меланж.
- 3 Почистете гъбите и ги нарежете на малки парченца. Нарежете бекон на кубчета и опържете на тиган в малко мазнина, след това добавете гъбите. Овкусете с морска сол и пипер меланж накрая.
- 4 Нарежете сиренето на тънки парченца. Направете разрези, дебели колкото филийки в багетите, но внимавайте да не ги срежете докрай – багетите трябва да останат цели отдолу.
- 5 Намажете всеки разрез с билковото масло, сложете по парченце сирене и малко бекон и гъби. Преместете багетите върху тава, покрита с хартия за печене и сложете във фурната за 10 минути. Накрая багетата трябва да има златиста коричка, а сиренето да се е разтопило.
- 6 Поръсете с пресните билки и ако има останали бекон и гъби. Поднесете и се насладете!

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За багетите

3 бр.	Багети
400 g	Сирене Камамбер
150 g	Бекон
10 бр.	Гъби

За билковото масло

240 g	Масло, меко
1 с.л.	♦ Чесън на гранули
2 с.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

За пресния топинг

3 стръка	Магданоз
3 стръка	Див лук
3 стръка	Копър
3 стръка	Зелен лук

