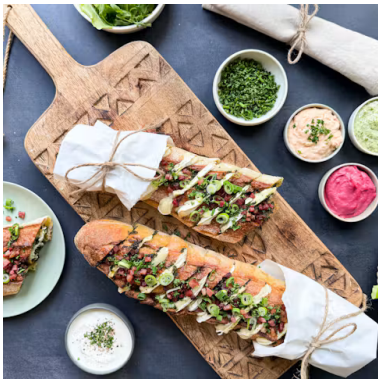


Ziołowa Bagietka z nadzieniem

30—35 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

6 łyżek	Świeża pietruszka
3 szt	Bułka francuska
240 g	Masło
6 łyżek	Świeży szczypiorek
6 łyżek	Świeży koperek
400 g	Ser Camembert
150 g	Smażony boczek plasterki
4 szt	Młoda cebulka ze szczypiorkiem
10 szt	Grzyby
1.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
6 łyżek	Szczypiorek
6 łyżek	Pietruszka zielona cięta
6 łyżek	Koper cięty
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem jest rozgrzanie piekarnika do 200°C z grzaniem górnym i dolnym. Następnie umyj świeży szczypiorek, natkę pietruszki i koperek i osusz kawałkiem ręcznika kuchennego. Szczypiorek pokrój w cienkie pierścienie, a pietruszkę i koperek drobno posiekaj. Zachowaj zioła do późniejszego posypania.
2. Dobrze wymieszaj miękkie masło z proszkiem czosnkowym, ziołami Kotányi, szczyptą soli i pieprzu. Pozwól, aby wszystko krótko się zagotowało.
3. W kolejnym kroku oczyść i drobno pokrój grzyby. Następnie na patelni na odrobinie oleju podsmaż kostki boczku, aż będą chrupiące, po czym dodaj grzyby i również je smaż. Teraz dopraw odrobiną soli i pieprzu.
4. Pokrój Camembert w plasterki. Bagietkę można teraz napełnić. Bagietkę nacinamy ukośnie co 3 cm i lekko ją odginamy. Ważne jest, aby bagietka nie była przecięta do końca, aby dobrze ją wypełniła. Każdą przestrzeń smarujemy masłem ziołowo-czosnkowym.
5. Następnie w każdym przecięciu połóż plaster Camemberta, trochę pokrojonego w kostkę boczku i kilka plasterków grzybów. Następnie piecze bagietkę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia przez około dziesięć minut, aż będzie chrupiąca. Ser powinien się roztopić.
6. W międzyczasie pokrój dymkę w cienkie pierścienie. Posyp pozostałym pokrojonym w kostkę boczkiem, świeżymi ziołami i dymką i podawaj.