



## Cesnaková bageta

### Ingrediencie

- 280 g biely rožok
- 100 g maslo
- 15 g cesnak
- 20 g petržlen, čerstvý
- 2 g MAGGI Harmónia chuti

### Postup

1. Bagety rozrežte naprieč alebo šikmo, do polovice, aby sa žemľa nerozpadla.
2. Zmäknuté maslo zmiešajte s prelisovanými strúčikmi cesnaku a nasekanou petržlenovou vňaťou. Maslo osolte a okoreňte alebo dochuťte korením Harmónie chuťou.
3. Pomocou lyžice alebo noža dajte do každého zárezu v bagete štedré množstvo masla. Zvyšné maslo rozotrite na chlieb.
4. Bagety vložte do rúry predhriatej na 200 °C a pečte asi 10–15 minút.

sacharidy	81.43 g
energie	819.76 kcal
tuky	48.81 g
proteín	16.17 g

⌚ 20

⊕ 2