

Česnekové krutony

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- samožitný chléb 3 plátek
- máslo 2 lžička
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Chléb nakrájíme na kostičky. Máslo rozpustíme na pánvi. Přidáme utřený česnek, krátce jej osmažíme, aby máslo přijalo jeho aroma. Česnek vyndáme.

V rozpáleném másle pak za neustálého míchání opražíme chléb do křupava.

Česnekové krutony podáváme k salátu, polévce nebo k zeleninovým pokrmům.