

Australský česnekový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 125 g
- česnek 5 stroužek
- petrželka 1 svazek
- bílá veka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Austrálie

Počet porcí: 1

Postup:

Veku nakrájíme na plátky. Česnek oloupeme, prolisujeme a omytou petrželku nasekáme najemno.

Máslo smícháme s česnekem, solí, petrželkou a utřeme do pěny. Plátky veku potřeme z obou stran a opět složíme dohromady.

Česnekový chléb zabalíme do alobalu a pečeme ve vyhřáté troubě přibližně 20 minut. Poté alobal rozevřeme a dopékáme ještě dalších 5 minut, aby na vece vznikla kůrčička.