



przepisy.pl

Złocista bagietka z ziołową mozzarellą



Składniki:

- bagietka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- margaryna - 1 łyżka
- mozzarella (duża kulka) - 1 sztuka
- świeży tymianek

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Bagietkę ponacinaj w poprzek co 3 cm do $\frac{3}{4}$ jej głębokości.
2. Mozzarellę pokrój w cienkie plasterki. Margarynę rozpuść, wymieszaj z Delikatem Knorr i posmaruj nacięcia w bułce.
3. Następnie w nacięcia powkładaj plastry sera i posyp listkami tymianku.
4. Bułkę zawiń w aluminiową folię i wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 10 minut. Gorącą bagietkę podawaj do sałatek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl