

Bagietki czosnkowe z mozarellą i suszonym pomidorem

Bagietki czosnkowe z mozarellą i suszonym pomidorem

Chrupiące bagietki czosnkowe z roztopionym serem i aromatycznymi suszonymi pomidorami to prawdziwa uczta dla podniebienia. Przygotowanie tej przekąski jest niezwykle proste, a efekt zachwyci każdego gościa. Sekret tkwi w odpowiednim połączeniu składników i idealnym czasie zapiekania.

Dla kogo?

Ta przekąska sprawdzi się idealnie zarówno dla miłośników włoskich smaków, jak i dla osób szukających szybkiego pomysłu na kolację. **Bagietki czosnkowe** to również doskonała propozycja dla rodzin z dziećmi – maluchy z pewnością pokochają ciągnący się ser i aromatyczny smak czosnku. Przygotowanie zajmie Ci zaledwie kilkanaście minut!

Na jaką okazję?

Bagietki czosnkowe z mozarellą to świetny pomysł na nieformalną kolację z przyjaciółmi, wieczór filmowy czy domową imprezę. Sprawdzą się również jako przystawka przed głównym daniem lub jako dodatek do [zupy](#). To także doskonała propozycja na szybki lunch w weekend, gdy masz ochotę na coś ciepłego i sycącego.

Czy wiesz o tym?

Kostka czosnkowa Knorr nadaje bagietkom intensywny, aromatyczny smak bez konieczności obierania i siekania świeżego czosnku. Suszone pomidory to skarbnica witamin i minerałów, a ich intensywny smak doskonale komponuje się z delikatną mozarellą. Zioła prowansalskie zawierają mieszankę tymianku, rozmarynu i bazylii, które podkreślają śródziemnomorski charakter tej przekąski.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić bagietki o dodatkowe składniki – świeżą bazylię, oliwki, kapary czy anchois. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy dodanie płatków chili lub posypanie bagietki pieprzem cayenne przed zapiekaniem. **Warto eksperymentować** z różnymi rodzajami serów – oprócz mozarelli świetnie sprawdzi się również ser kozi lub pleśniowy.