

Ziołowa bagietka

Aromatyczna Ziołowa Bagietka

Chrupiąca bagietka z pachnącym masłem ziołowym to klasyk, który zawsze zachwyca. Nacinana w poprzek, wypełniona aromatyczną mieszanką ziół i podawana na ciepło, stanowi idealny dodatek do wielu potraw.

Dla kogo?

Ta ziołowa bagietka to doskonała propozycja dla miłośników prostych, ale wyrazistych smaków. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. **Dzieci i dorośli** z pewnością docenią jej chrupiącą skórkę i miękki środek nasączony ziołowym masłem.

Na jaką okazję?

Ziołowa bagietka świetnie sprawdzi się jako dodatek do sałatek, zup kremowych czy dań głównych. To również doskonała przekąska na wieczór filmowy czy nieformalne przyjęcie. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilka minut, a efekt zachwyca wszystkich gości.

Czy wiesz, że?

Sekret doskonałej bagietki ziołowej tkwi w odpowiednim nacięciu pieczywa. Nacięcia co 2 cm pozwalają na równomierne rozprowadzenie aromatycznego masła, ale **ważne, aby nie przekroić bagietki do końca**. Dzięki temu masło ziołowe z kostką Knorr pozostanie wewnątrz i idealnie nasiąknie w pieczywo podczas pieczenia.

Dla urozmaicenia

Podstawową wersję ziołowej bagietki możesz łatwo modyfikować. Spróbuj dodać starty parmezan, posiekany czosnek lub suszone pomidory do masła ziołowego. *Możesz również eksperymentować z różnymi rodzajami ziół* – bazylia, rozmaryn czy tymianek nadadzą bagietce zupełnie nowy charakter.