

Domácí česnekový chléb



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

198 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-cesnekovy-chleb>

Příprava

Máslo, česnek, sůl, oregano, tymián důkladně rozšleháme. Veky nakrájíme na plátky, které z obou stran potřeme máslovou směsí. Veky opět spojíme a zabalíme do alobalu. Dáme péct na 20 minut do předehřáté trouby na 150 °C. Poté veky rozbalíme a ještě volně dopékáme ve vypnuté troubě.

Ingredience

- ✓ 2 bílé veky
- ✓ 250 g másla
- ✓ 12 stroužků česneku
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžička suchého oregana
- ✓ 1 lžička sušeného tymiánu

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Návštěva, Pečivo a produkty domácí pekárny