

Baghete

DELICIOASE



pentru

aperitiv

BAGHETĂ DELICIOASĂ cheddar, ceapă roșie și bacon.....	6
BAGHETĂ DELICIOASĂ stil tartă flambată.....	8
BAGHETĂ DELICIOASĂ unt cu usturoi, bacon și mozzarella.....	10
BAGHETĂ DELICIOASĂ brânză de capră, roșii uscate și chorizo.....	12
BAGHETĂ DELICIOASĂ forestieră.....	14
BAGHETĂ DELICIOASĂ mexicană.....	16
BAGHETĂ DELICIOASĂ stil pissaladière.....	18
BAGHETĂ DELICIOASĂ mozzarella, spanac și busuioc.....	20
BAGHETĂ DELICIOASĂ pariziană.....	22
BAGHETĂ DELICIOASĂ cu rozmarin.....	24
BAGHETĂ DELICIOASĂ roquefort și nuci.....	26
BAGHETĂ DELICIOASĂ din Savoia.....	28
BAGHETĂ DELICIOASĂ sardine și pătrunjel (tip <i>pain perdu</i>).....	30
BAGHETĂ DELICIOASĂ somon, mărar și munster.....	32
BAGHETĂ DELICIOASĂ hotdog.....	34
BAGHETĂ DELICIOASĂ trei feluri de brânză, pui și măsline.....	36
BAGHETĂ DELICIOASĂ carne de vită tocată, picantă.....	38
BAGHETĂ DELICIOASĂ brânză de capră, miere și nuci.....	40
BAGHETĂ DELICIOASĂ vegetariană.....	42
BAGHETĂ DELICIOASĂ italiană.....	44
BAGHETĂ DELICIOASĂ stil tartă.....	46
PÂINE ARICI brânză și ceapă.....	48
PÂINE ARICI pesto și brânză.....	50
PÂINE ARICI cu ciuperci.....	52
BAGHETĂ DELICIOASĂ cu Nutella®.....	54

Baghetă delicioasă

CHEDDAR, CEAPĂ ROȘIE ȘI BACON

PENTRU 4-6 PERSOANE

Preparare: 10 minute - Coacere: 20 minute

1 baghetă cu secară • 1/2 ceapă roșie, tăiată julienne
• 100 g bacon, tăiat bastonașe • 3 ouă • 100 ml smântână
lichidă integrală • 2 lingurițe de muștar • 100 g brânză
cheddar, rasă • 2 lingurițe de ulei de măsline • sare, piper

- 1** Tăiați partea de sus a baghetei, astfel încât să formați o bărcuță, și scoateți o parte din miez. Într-o tigaie, căliți ceapa și baconul în ulei de măsline, preț de câteva minute.
- 2** Bateți ouăle într-un castron, apoi adăugați smântâna și muștarul. Puneți sare și piper. Amestecați.
- 3** Umpleți bagheta cu amestecul de ouă. Re-partizați egal ceapa și baconul, apoi presărați cheddar.
- 4** Coaceți timp de 20 minute în cuptorul preîncălzit (180°C, treapta 6). Bagheta trebuie să fie bine rumenită. Tăiați-o în felii de aproximativ 3 cm grosime. Serviți cât e caldă.



Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți



Baghetă delicioasă

STIL TARTĂ FLAMBATĂ

PENTRU 4 - 6 PERSOANE

Preparare: 10 minute - Coacere: 15 minute

1 baghetă țărănească • 1 ceapă tocată • 120 g șuncă, tăiată cubulețe • 2 linguri de vin alb (opțional) • 150 ml smântână grasă • 100 g brânză gruyère, rasă • 1 lingură de ulei de măsline • sare, piper

- 1** Tăiați partea de sus a baghetei, astfel încât să formați o bărcuță, și scoateți o parte din miez.
- 2** Într-o tigaie, căliți ceapa și șunca aproximativ 5 minute. Stingeți cu vin alb, apoi lăsați pe foc câteva momente. Adăugați smântâna și amestecați.
- 3** Repartizați acest amestec, în mod egal, în baghetă. Presărați brânza gruyère rasă.
- 4** Introduceți pentru 15 minute în cuptorul preîncălzit (180°C, treapta 6). Bagheta trebuie să fie bine rumenită. Tăiați-o în felii de aproximativ 3 cm grosime. Serviți cât e caldă.





Baghetă delicioasă

UNT CU USTUROI, BACON ȘI MOZZARELLA

PENTRU 4 - 6 PERSOANE

Preparare: 10 minute - Coacere: 15 minute

1 baghetă • 3 căței de usturoi, tăiați mărunt • 20 g unt topit
• 150 g bacon, tăiat cubulețe • 200 ml smântână
• 125 g mozzarella, felii • piper

- 1** Tăiați partea de sus a baghetei, astfel încât să formați o bărcuță, și scoateți o parte din miez.
- 2** Amestecați untul și usturoiul. Distribuți acest amestec în baghetă. Adăugați baconul, smântâna și mozzarella. Puneți piper.
- 3** Înveliți bagheta umplută în hârtie de copt, închizând-o bine.
- 4** Introduceți timp de 15 minute în cuptorul preîncălzit (180°C, treapta 6). Bagheta trebuie să fie bine rumenită. Tăiați-o în felii de aproximativ 3 cm. Serviți cât e caldă.



Libris .RO

Respect pentru oamenii si carti



Baghetă delicioasă

BRÂNZĂ DE CAPRĂ, ROȘII USCATE ȘI CHORIZO

PENTRU 4-6 PERSOANE

Preparare: 10 minute - Coacere: 15 minute

-
- 1 baghetă cu semințe • 160 g brânză proaspătă de capră
• 6 roșii uscate, tocate • 100 g chorizo, tăiat cuburi
• 1 linguriță de chimen • 1 linguriță de cimbru
• sare, piper
-

- 1** Tăiați partea de sus a baghetei, astfel încât să formați o bărcuță, și scoateți o parte din miez.
- 2** Într-un castron, zdrobiți brânza cu ajutorul unei furculițe. Puneți sare și piper. Adăugați chimenul, cimbrul, roșiile uscate și cuburile de chorizo. Amestecați cu grijă. Umpleți bagheta cu acest amestec.
- 3** Reconstituiți bagheta și înveliți-o în hârtie de copt.
- 4** Coaceți timp 15 minute în cuptorul preîncălzit (180°C, treapta 6). Bagheta trebuie să fie bine rumenită. Tăiați-o în felii de aproximativ 3 cm. Serviți cât e caldă.



