

Rozmaringos, sült fokhagymakrém

1 60 1
Nehézség Perc adag

Allergének:



Hozzávalók

- 2 fej fokhagyma
- só
- őrölt bors
- olívaolaj
- füstölt ízű paprika
- 4 ág rozmaring
- 2 szál kakukkfű
- 100 g vaj
- petrezselyem



1. A fokhagymafejek tetejét (sapkáját) levágjuk. Alufóliára tesszük, sózzuk, meglocsoljuk olívaolajjal, és friss fűszernövényeket halmozunk rá, legfőképpen rozmaringot. Becsomagoljuk 2 réteg fóliába, lezárjuk és egy sütőpapíros tepsire tesszük.
2. 200 fokon sütjük kb. 45 percig, amíg teljesen meg nem puhulnak. A fokhagyma belsejét kinyomkodjuk a héjából, összekeverjük a puha vajjal, sóval, borssal, aprított petrezselyemmel.



Google Play



App Store

