

Česnov kruh s čedarjem ~ Cheddar Garlic Bread

Sestavine:

pol francoske bagete,
2 žlici zmehčanega masla,
1 zrno česna,
1 žlička nasekljanega peteršilja,
malo mletega popra,
tretjino skodelice (cca dve pesti) naribanega sira,
(kos alufolije, dovolj velik, da se polovica bagete trdno zavije vanj).

Postopek:

V zmehčano maslo naribajte (ali stisnite) česen, dodajte nasekljan peteršilj in sveže mlet poper ter dobro premešajte.

Naribajte sir.

Uporabi se lahko čedar, kak drug poltrdi polmastni sir, ki se lepo topi, mocarelo. Primerna je že naribana mocarela za pico, ker ni »mokra«, se lepo stopi ter ni pretežka oziroma premasna. Lepo rumenooranžen čedar pa da kontrast svetlemu kruhu, če ciljate tudi na lepši izgled.

Bagete prerežite poprek na približno enaki polovici, te pa potem še vzdolžno prerežite na pol.

Vsak kos bagete namažite s približno eno žlico česnovega masla, po spodnjem delu posujte sir in bageto sestavite nazaj. Čvrsto zavijte v alufolijo.

Česnov kruh se peče v alufoliji, v pečici kar na rešetki, na 200 stopinjah cca 15 minut oz. dokler se sir ne raztopi.

Tesno zaviti v alufoliji in shranjeni v vrečki lahko tudi zamrznemo, predvsem pride prav pri kakšnem nenapovedanem obisku. Kar direktno iz zmrzovalnika se ga postavi v pečico, le-to prižge na 220 in čez pol ure preverite stanje – če sir že lepo leze ob straneh ven, je česnov kruh pripravljen. Če ne, ga zavijte nazaj in vrnite v pečico za par minut.

Ostanek česnovega masla se, dobro zaprt, lahko shrani v hladilniku in porabi za popečen kruh, kot izboljšava pri peki mesa in/ali prilog ter zelenjave.

Povzeto po originalnem receptu na: <https://www.canadianliving.com/food/appetizers-snacks/recipe/cheddar-garlic-bread>.