

Baget sa belim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 bageta
- 200 g margarina ili maslaca
- 2 cenabelog luka
- 2 kašice suvog biljnog zacina
- 1-2 kašike sitno seckanog peršuna

Priprema

Margarin umutiti dodati zacin, zgnjecen beli luk, i peršun. Baget zaseci na svaka 2 cm i presci napola, rezove puniti filom, umotati u foliju i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Može se koristiti i sendvi kifla umesto bageta.