

Pečený česnek

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

4 velká palice	český česnek
4 lžíce	olivový olej
	bílá bageta



Postup přípravy

Z každé palice česneku seřízneme vršek (aby byly vidět všechny stroužky) a palice dáme kousky alobalu do zapékačké misky. Pokapeme olivovým olejem a kolem každé palice česneku alobal uzavřeme. Vložíme do trouby předehřáté na 200 stupňů Celsia a pečeme asi 45 minut. Poté česnek vybalíme z alobalu a vrátíme do trouby na posledních 5 až 10 minut, aby zezlátnul. Podáváme spolu s bílou bagetou - například k pečenému masu.