

Чесночные гренки с солью



Что нужно:

- хлеб (любой, который есть в доме) - 2 батона;
- слив. масло - 100 г;
- раст. масло - 100 г;
- соль (можно взять соли с добавками - травы и т. д.) - по вкусу;
- любимые специи - по вкусу;
- чеснок - 4 зубчика;
- сок половины лимона

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем хлеб брусочками.
3. Растапливаем сливочное масло (секунд 40 в микроволновке).
4. Смешиваем сливочное и растительное масла.
5. Добавляем сок лимона.
6. Добавляем соль и любимые специи.
7. Добавляем истолчённый чеснок и хорошенько всё перемешиваем.
8. Выкладываем хлеб на противень, который мы предварительно застелили пергаментной бумагой.
9. Поливаем наши гренки.
10. Запекаем в уже разогретой до 160 градусов духовке 10-15 минут.