Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Чесночные сухарики

18 мая 2012 16:42 · https://open-cook.ru/recipes/chesnochnye-sukhariki



В эту пятницу представляю вам чесночные сухарики к пиву. Они такие вкусные, что к ним совсем не нужен соус.

Времени занимает немного, как раз пиво успеет охладится.

Потребуется:

- 1/2 буханки ржаного хлеба
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 1/3 ч.л. соли

- 3 зубчика чеснока (это совсем немного, сухарики приобретут привкус чеснока, но не остроту)

Разогреваем духовку до 190 градусов.
Хлеб нарезает ломтиками толщиной в 1см, каждый ломтик на 4 части:





Чеснок натираем на мелкой терке:



В миске смешиваем масло, соль и чеснок:



Все хорошо перемешиваем:



Смело выливаем эту смесь на противень и обваливаем в ней хлеб, чтобы по возможности ломтики равномерно покрылись маслом и чесноком:





Ставим противень в духовку минут на 15 (столько ушло у меня, но не забывайте проверять сухарики):



Аккуратно переворачиваем сухарики вверх дном и возвращаем в духовку на 2-3 минуты:



Получаем вот такую вкуснятину:



Приятной вам пятницы, друзья!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 16

Эксперт # 17:02 18.05.2012

Вот я когда готовил - всегда старался побольше обмакнуть в масло, равномерно все распределить. Когда увидел как Аня покидала их на протвень, хаотично перемешала руками и поставила. Был в шоке. КАК?!

Вот есть уровень мастерства, когда не нужно слишком следить за продуктом. Он сам 'знает' как ему приготовиться.

Бегаю мимо стола, хватаю сухарики. Завидуйте =)

Мария # 19:10 19.05.2012

я сижу и завидую,тоже очень хочется))

Гость # 13:44 22.08.2013

Прикольно,сделала по рецепту,все получилось!!!вкусно))))

Гость # 05:37 15.05.2014

Я приготовила сухарики по рецепту Анны Нечаевой и украсила ими овощной салат. Получилось красиво и вкусно. А можно приготовить сухарики со вкусом икры или ветчины?

Надежда # 03:30 26.07.2014

Отдыхала на озере, а у моих соседей, дети поедали чесночные сухарики!!!!
И мне безумно захотелось!!!
Спасибо за рецепт, обязательно попробую приготовить!!!

виктор # 20:06 25.02.2015

попробовал рецепт очень классно получилось огромное спасибо теперь к пиву можно ни чего не покупать КЛАССССССС)))))))

женек # 08:14 8.03.2015

дастиш фан та ст ш

Анна # 11:21 14.08.2015

Их можно хранить?

> 
> **Анна Нечаева** # 11:43 14.08.2015
>
> Если не долго, то можно

Лора973 # 09:00 1.12.2015

Кто в сомнении,что приправа не распределится равномерно,попробуйте так:я хлеб положила в пакет,залила заправкой и аккуратно все перемешала,переворачивая пакет .

Зинаида # 18:44 9.01.2016

при готовке вкус чеснока теряется.я покупаю в ларьке и там они и с запахом и вкусом чеснока.а так у меня не получается.еще попробую пожарить чеснок.Спасибо!

> **Алиса чудесная** # 15:46 25.03.2016
>
> У меня ни вкус ни запах чеснока никуда не девается! Но я готовлю на макс. мощности духовки минут пять, не

> **Алиса чудесная** # 15:48 25.03.2016
>
> Не переворачиваю сухарики, они хорошо прожариваются!)))

Майя # 16:18 16.05.2016

Очень вкусно!!!)))) спасибо

Майра # 11:49 30.12.2016

Обязательно попробую. Спасибо Анна!

Гость # 10:40 18.02.2017

А я сначала сушу сухари,а потом готовые обваливаю по одному сухарику в соусе - и на тарелку.для соуса беру растительное масло,2 столовых ложки соевого соуса и 1-2 зубчика чеснока,все перемешать вилкой в однородную массу.получается очень вкусно,насыщенный чесночный вкус)