



Chleb czosnkowy z air fryer'a

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Czosnek i natkę pietruszki drobno posiekaj.

Krok 2

Wymieszaj miękkie masło z czosnkiem i natką pietruszki.

Krok 3

Pokrój chleb, a następnie posmaruj go mieszanką masła.

Krok 4

Umieść chleb w air fryer'ze i piecz w 180°C przez 5-7 minut, aż będzie złocisty i chrupiący. Smacznego!

Składniki:

1 bagietka lub chleb ciabatta

100 g masła Łaciate

2-3 ząbki czosnku

1 łyżka natki pietruszki

sól