# Pieczony bochenek do grilla




Propozycja pieczywa do grilla: gotowy chleb pieczony z dodatkami w piekarniku. Przygotowuję go do dań z grilla od wielu lat, a pomysł na owy chleb zaczerpnęłam od koleżanek jakieś 15 lat temu, a z biegiem czasu zmodyfikowałam po swojemu i pod nasze gusta. Polecam gorąco, bo jest to naprawdę bardzo smaczna i oryginalna alternatywa pieczywa do grillowanych mięs.

Składniki:

- bochenek krojonego chleba
- 3-4 ząbki czosnku
- 1-2 łyżki czosnku granulowanego
- kilka gałązek zielonej pietruszki (jeśli bardzo lubicie, można dać cały pęczek)
- połowa opakowania suszonej bazylii (ok. 5g)
- ok. 250g margaryny (do smarowania pieczywa)
- dodatkowo: folia aluminiowa (spożywcza)

Wykonanie:

1. Margarynę wrzucamy do miski.

2. Czosnek obieramy i wyciskamy do margaryny.

3. Dodajemy suszone zioła.

4. Pietruszkę siekamy drobniutko i również dodajemy do margaryny.

5. Wszystko razem dokładnie mieszamy, najwygodniej widelcem.

6. Rozwijamy kawałek folii aluminiowej tak duży, by móc w niego zawinąć chleb.

7. Każdą z kromek chleba smarujemy z jednej strony przygotowaną mieszanką i odkładamy na folię posmarowaną stroną do góry. Każdą następną również smarujemy i "doklejamy" w piramidę do chleba.

8. Po wysmarowaniu całego bochenka, ostrożnie odwracamy go i kładziemy na folii. Zawijamy dość szczelnie i kładziemy na blaszce.

9. Chleb pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez ok. 40 minut. Podajemy gorący. Pysznie smakuje do kiełbasy z grilla, karkówki, kaszanki czy skrzydełek oraz z dodatkiem sałatek.