

Bułka nadziewana



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Zalewa

jajko	1 szt
mleko 2%	3 łyżki
śmietana 18 proc	2 łyżki
ser żółty	100 g
zielenina	
sól do smaku	
pieprz	1 szczypta

Nadzienie

cebula	1 szt
kiełbasa wiejska	100 g
pieczarki	300 g
masło klarowane	1 łyżka
mleko 2%	1/3 szkl
bułka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mieszymy razem składniki zalewy z posiekaną zieleniną i startym serem.

- KROK 2 Obieramy cebulkę i kroimy w piórka , szklimy na maśle.
- KROK 3 Kroimy pieczarki i smażymy na patelni, doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 4 Bułkę wrocławską kroimy wzdłuż , wydrążamy miąższ , 1/2 miąższu rozdrabniamy i zalewamy zalewą .
- KROK 5 Kielbasę kroimy w talarki.Na dno bułki wykładamy pieczarki-1/2 , potem kielbasę.
- KROK 6 Wykładamy cebulkę i resztę pieczarek.
- KROK 7 Na wierzch zalewę , przykrywamy odkrojoną górą bułki , wstawiamy do piekarnika i pieczemy około 20 minut w 180 C.