

## Domowe zapiekanki



### EMYLKA86



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

**bułki wrocławskie**

**parówki**

**pieczarki**

**cebula**

**musztarda**

**ketchup**

**masło**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Parówki i pieczarki pokroić w plasterki. cebulę albo w większą kostkę bądź w paseczki. Następnie wszystko podsmażyć na patelni na małym ogniu póki cebula nie zrobi się miękka a z pieczarek nie wyparuje woda. można odrobinę posolić do smaku.
- KROK 2 kiedy wszystko nam ładnie się już podsmaży dodać łyżkę musztardy i 2 łyżki ketchupu. wszystko razem wymieszać by się składniki połączyły.
- KROK 3 w między czasie bułki po-przekrajać na pół ułożyć na blaszce do pieczenia i delikatnie posmarować masłem (nie za grubo!)
- KROK 4 wszystko posypać startym na dużych oczkach serem żółtym.
- KROK 5 wstawić do rozgrzanego piekarnika, trzymać tylko do roztopienia się sera.

smacznego