

## domowe zapiekanki



### MARZENCIA2007



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kajzerki</b>	8 szt
<b>pieczarki</b>	1 kg
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>ser żółty</b>	40 dkg
<b>sól, pieprz, inne przyprawy wg smaku</b>	--
<b>keczup, majonez, sos....</b>	--

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki kroimy na małe kawałeczki najlepiej plasterki i dusimy pod przykryciem z posiekaną drobno cebulą. Doprawiamy grzybki solą pieprzem oraz innymi przyprawami (ja daję oregano). Delikatnie wydrążone bułeczki napełniamy farszem pieczarkowym i posypujemy startym serem. Teraz tylko na max 10 minut do nagrzanego piekarnika i gotowe!

Ja podaję z keczupem lub z sosem do hamburgerow :)