

Domowe zapiekanki z pieczarkami i serem



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	2 sztuki
masło 82%	4 łyżki
cebula	1 sztuka
żółty ser	35 dag
pieczarki	60 dag
szczypior	2 garście
ketchup	15 kropli
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietki przekrawam wzdłuż na pół, następnie każdą połówkę dzielę na 4 części i smaruję masłem. Cebulę drobno siekam, pieczarki ścieram na tarce o dużych oczkach. Razem podsmażam na maśle z dodatkiem soli i pieprzu do momentu wyparowania wody.

Ser ścieram na tarce - według uznania na małych lub dużych oczkach.

Na bagietkach układam pieczarki, posypuję serem.

Piekę w 220 stopniach z funkcją grilla przez 4 minuty.

Gotowe zapiekanki polewam ketchupem i posypuję szczypiorkiem.