

Zapiekanka



KULINARNY SMAK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	1 sztuka
pieczarki	30 dag
cebula	1 sztuka
masło klarowane	1 łyżka
ser mozzarella	1 kulka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
surówki	do smaku
majonez	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietkę przecinamy wzdłuż.

Pieczarki myjemy i kroimy w kostkę. Cebulkę kroimy w piórka.

Na patelni roztopiamy masło, wrzucamy cebulę po chwili pieczarki- dusimy, aż pieczarki i cebula zmiękną, a płyn z pieczarek wyparuje. Pod koniec doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Ser ścieramy na tarce.

Na bagietkę kładziemy usmażone pieczarki z cebulą, posypujemy serem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni na ok. 10 minut (aż ser się rozpuści).

Podajemy z surówkami albo ketchupem, majonezem, sosami.