

Zapiekanki caprese z pieczarkami



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pieczyno:

bagietka	3 sztuki
masło 82%	3 łyżki

Dodatki:

pieczarki	500 g
cebule	2 sztuki
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
masło klarowane	2 łyżki
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
tartego żółtego sera	150 g
mozzarella w kulkach	2 sztuki
pomidory daktylowe	2 sztuki
bazyliia świeża	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zapiekanki:

- KROK 1 1. Dodatki: Obrane pieczarki oraz cebulę posiekać drobno, podsmażyć na rozgrzanym maśle klarowanym.
Doprawić czosnkiem granulowanym, solą i pieprzem.

- KROK 2 2. Mozzarellę odsączyć z zalewy, wraz z umyтыми pomidorami pokroić w plastry.
Bagietki przeciąć na pół wzdłuż, każdą posmarować cienką warstwą masła, położyć pieczarki oraz posypać serem żółtym.
- KROK 3 3. Na wierzch położyć pomidory z mozzarellą.
Piec 10-15 min w piekarniku nagrzanym do 200 st.