

## ZAPIEKANKI Z PIECZARKAMI



**OLKAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	500 gram
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>ser żółty</b>	100 gram
<b>bagietka</b>	1 sztuka
<b>ketchup łagodny</b>	6 łyżek
<b>kiełbasa podwawelska</b>	1 sztuka
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Pieczarki oczyszczam, kroję i podsmażam.
- KROK 2      Kiełbasę kroję na kawałki, podsmażam na oleju. Cebulę obieram, drobno kroję, po czym dodaję do pieczarek i całość podsmażam mieszając, po czym dodaję do podsmażonej kiełbasy. Całość doprawiam Kucharkiem.
- KROK 3      Bagietkę przekrajam wzdłuż, a następnie na pół. Na każdej części nakładam farsz, a następnie przykrywam pokrojonym w plastry serem.
- KROK 4      Przygotowane zapiekanki wstawiam do piekarnika nagrzanego do 190C i zapiekam do momentu kiedy roztopi się ser.
- KROK 5      Na wyjęte z piekarnika bagietki wyciskam ketchup.