

Zwykła zapiekanka



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

drożdże	10 dag
oliwa	1/2 łyżeczki
woda	1/3 szklanki
mąka	1 szklanka
ser żółty	
pieczarki	10
ketchup	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże, mąkę, szczyptę soli, oliwę, wodę dokładnie mieszamy razem. Ciasto odstawiamy na chwilę. Odstawione ciasto dokładnie ugniatamy i formujemy na zapiekankę. Ciasto na zapiekankę pieczemy przez 30 minut w temperaturze 180 stopni. Musimy uważać, żeby ciasto nie przypaliło się. Pieczarki myjemy i kroimy w nieduże kawałki i. Na patelni podsmażamy pieczarki. Ser żółty trzemy na tarce. Upieczone ciasto na zapiekankę smarujemy dokładnie ketchupem, a później dajemy na nią pieczarki i całość posypujemy na koniec serem żółtym. Zapiekankę dajemy jeszcze na chwilę do piekarnika, żeby ser żółty dobrze stopił się. Na koniec gotową zapiekankę możemy jeszcze połać ketchupem.