

Zapiekane bułeczki z pieczarkami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dużych pieczarek	20 sztuk
jajek	3 sztuki
śmietany	4 łyżki
startego żółtego sera	3 łyżki
masła	1 łyżka
mąki	1 łyżka
ketchup	trochę dekoracji
cebula	do smaku
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
kajzerka	6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ściąć wierzch bułki. Ze środka wydrążyć miąższ. pieczarki umyć, obrać, pokroić w dość grube plastry, odparować na patelni, dodać masło i delikatnie podpiec. Oprószyć solą i pieprzem. Do rozprowadzonej mąki ze śmietaną dodać drobno pokrojoną cebulę, wbić jajka, doprawić solą i pieprzem. Wymieszać. Wylać na gorące pieczarki. Chwilę zapiec na patelni. Nakładać farsz do bułeczek, posypać żółtym serem. Ułożyć na blasze i zapiekać 20 minut. Czapeczki podpiekamy krótko. Zapieczone bułki polewamy ketchupem i nakładamy czapeczki. Podajemy na ciepło. Można dodać ogórki konserwowe.