

Bagietka z serem



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 bagietki pokrojone na skos ,na 2 cm kanapki,

1 kg pieczarek startych na tarce o grubych oczkach,

pieprz, sól

pomidory

2 szt

serek śmietankowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietkę układamy na wysmarowanej blaszce. Pieczarki podsmażamy przez 10 minut na patelni na łyżce oleju lub masła. Gdy pieczarki się lekko przestudzą nakładamy po łyżce na każdą kromkę bagietki. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 * C i pieczemy przez 15 minut. Po wyjęciu nakładamy po łyżeczce serka i plasterki pomidora.