

Chlebowa zapiekanka



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	1 kg
cebula biała	50 dag
jajko	3
masło	2 łyżki
żółty ser	30 plastry
chleb tostowy	1 razowy suchy bochenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb namoczyć ,cebule posiekać i podsmażyć na złoty kolor na maśle. Chleb odcisnąć ,połączyć z cebulą .Mięso wyrobić z jajkami i doprawić do smaku .Formę do zapiekania wyłożyć folią aluminiową z dużym zapasem po bokach.Składniki układać warstwami :połowa mięsa,chleb z cebulą ,połowa plasterków sera,reszta mięsa ,reszta sera.Wierzch przykryć brzegami folii aluminiowej i zapiec przez 1 godzinę w temperaturze 180°C.