

Zapiekane kanapki



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło ziołowe

wędlina

pieczarki 15 dag

ser żółty 15 (tarty)

papryka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opłukane i oczyszczone pieczarki zetrzeć na tarce razem z serem żółtym. Kromki cieniutko posmarować masłem, ułożyć po plasterku wędliny (można bez w wersji dla jaroszy), posypać pieczarkami z serem i oregano. Paprykę lub inne warzywa kłaść na wierzch lub dopiero po wyjęciu z piekarnika. Kanapki ułożyć na folii i zapiekać kilka min do rozpuszczenia się sera w 200 stopniach. Udekorować natką, można dodać oliwki i świeżą papryczkę chilli.