

zapiekanka z pieczarkami



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bagietka	1 duża
masło	40 gramów
pieczarki	400 gramów
cebula biała	1
masło	20- 30 gramów
szynka włoska	4 długie plastry
sól, pieprz	
ser żółty	300 gramów
przyprawa do masła	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Bagietkę rozkroić wzdłuż.
2. Masło (40 gramów) rozetrzeć z przyprawą do masła, np. za pomocą widelca.
3. Bagietkę posmarować masłem i umieścić na blaszce pokrytej folią aluminiową.
4. Cebulę pokroić w kostkę, pieczarki obrać ze skórki i pokroić w plasterki. Cebulkę i pieczarki podsmażyć na patelni na maśle (20 - 30 gramów)
5. Pieczarki zdjąć z patelni, i umieścić na niej plastry szynki włoskiej. Trzymać jedną minutę, po czym odwrócić na drugą stronę i piec przez chwilę.
6. Ser pokroić na plasterki lub potrzeć.
7. Na bagietce ułożyć kolejno: pieczarki (z cebulką) szynkę włoską, ser.
8. Włożyć do piekarnika ustawionego na 180 stopni na 10 minut.