

Bułki zapiekane z mięsem mielonym



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki	4
cebula biała	2
mielona wołowina	30 dag
plasterki sera edamskiego	10
masło	2 łyżki
keczup pikantny	2 łyżki
sos sojowy	1 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułki przekrawamy i wydrążamy środki. Mięsz rozdrabniamy .Cebule kroimy w małą kostkę .Mięso mielone smażymy ,dodajemy pokruszony miąższ z bułek i cebule .Wszystko razem krótko podsmażamy.Zdejmujemy z ognia i doprawiamy do smaku keczupem,sosem sojowym ,solą i pieprzem.Bułki lekko opiekamy ,wkładamy do środka 1/4 plasterka sera i usmażone mięso z dodatkami.Wierzch przykrywamy plasterkiem sera .Zapiekamy 8 minut na górnym poziomie piekarnika do momentu roztopienia się sera.Idealne na śniadanie.