

Zapiekanki z dodatkami



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bagietka	1 sztuka
kapusta pekińska	1 garść
pieczarki	10 sztuka
kukurydza	2 łyżka
rzodkiewka	2 sztuka
ogórek	1 sztuka
majonez	
keczup	
szczypior	
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ser żółty	2 garść (starty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bagietkę przekroić, środek ugnieść lub wybrać. Pieczarki zetrzeć na tarce i podsmażyć z solą i pieprzem na niewielkiej ilości oleju. Na bułkach ułożyć pieczarki.
- KROK 2 Posypać startym żółtym serem i zapiec w piekarniku.
- KROK 3 Kapustę i szczypiorek drobno pokroić. Ogórka i rzodkiewkę pokroić w plastry.
- KROK 4 Upieczone zapiekanki posmarować majonezem, ułożyć poszatowaną kapustę, plasterki ogórka i rzodkiewki, posmarować keczupem, posypać kukurydzą i szczypiorkiem.

