

Zapiekanki we włoskim stylu.



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mozarella	1 galka
parówki	2 sztuki
suszone pomidory z zalewy ziolowej	
masło	
chleb	8 kromek
żółty ser	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb smarujemy masłem, posypujemy tartym żółtym serem, układamy pokrojone w plasterki parówki i kawałki pomidorów. Mozarellę kroimy z plasterki a następnie w paski, paski mozarelli układamy ukosnie na chlebie. Posypujemy przyprawą do pizzy. Zapiekamy w ok. 160 stopniach w piekarniku, aż ser się rozpuści i zacznie się rumienić.