

Zapiekanki z mielonym mięsem



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki świeże	5 szt
ser żółty	20 dag
mięso mielone wieprzowo-wołowe	50 dag
cebula	1 szt
pieprz, sól	
posiekany szczypiorek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone dusić pod przykryciem razem z posiekaną cebulą i przyprawami przez około 25minut. Bułki przekroić na połowę i wyjąć z każdej trochę środka. Ser zetrzeć na tarce. Gotowym mięsem napełniać bułeczki każdą posypać z wierzchu żółtym serem i zapiec w piekarniku około 8-10minut. Gotowe posypać posiekanym szczypiorkiem i udekorować ketchupem.