

Mini zapiekanki z pieczarkami i żółtym serem



KLAUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bułki	6 sztuk
pieczarki	350 g
cebula	1/2 sztuki
masło	1 łyżka
masło	do smarowania
ser żółty	100 g
ketchup łagodny	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżeczki
sól	
pieprz czarny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki kroimy w cienkie plasterki, a cebulę drobno siekamy. Na patelni z rozpuszczoną łyżką masła podsmażamy cebulę, a następnie pieczarki aż do odparowania z nich wody. Doprawiamy solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi.

Bułki przekrawamy na pół, smarujemy masłem i kładziemy na nie wystudzone pieczarki. Ser żółty ścieramy na tarce o dużych oczach i posypujemy nim bułki z pieczarkami.

Na koniec oprószamy zapiekanki delikatnie solą.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym na 180 stopni z termoobiegiem przez 10-15 min, aż do rozpuszczenia sera i zarumienienia bułek.

Podajemy na gorąco z dodatkiem ketchupu.

