

zapekane bułeczki z serem i cebulą



SMAKOSZ6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki	5 sztuk
ser żółty	20 dag
cebula biała	2 sztuki
ketchup	1/2 szklanki
ser żółty	5 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułki przekroić w poprzek, każdą na trzy części (ma powstać 15 '\plastrów\'). Każdą część lekko zrumienić w tosterze, a następnie ułożyć na blasze. Ser pokroić w plastry, ułożyć na bułeczkach. Cebulę obrać ze skórki, pokroić w paski, zeszklić na patelni, pod koniec smażenia zalać ketchupem i ułożyć na bułeczkach. Bułki posypać startym serem i zapiekać przez 8-10 minut w piekarniku nagrzanym do 150 stopni. Smacznego!