

Zapiekanki z szynką, pieczarkami i ogórkiem



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	1 szt
ser mozzarella	200 g
szynka gotowana	5 plastrów
ogórek kiszony	2 szt
pieczarki	500 g
cebula biała	1 szt
olej roślinny	20 ml
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty
masło	40 g
ketchup łagodny	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obieramy i kroimy w paski pieczarki.
- KROK 2 Rozgrzewamy olej i wrzucamy pieczarki. Smażymy około 20 minut.
- KROK 3 Kroimy w kostkę szynkę.
- KROK 4 Zrzucamy pieczarki z patelni i szatkujemy w drobną kostkę. Dodajemy cebulę smażymy około 5 minut i dodajemy poszatowane pieczarki. Doprawiamy po 10 minutach smażenia solą i pieprzem.
- KROK 5 Kroimy bagietkę na 4 części. Smarujemy masłem, dodajemy pieczarki z cebulą, szynkę i posypujemy całość serem. Pieczemy 10-12 minut w 180 C w termoobiegu.

KROK 6 Wyciągamy zapiekanki dodajemy ogórki kiszzone pokrojone w połówki i dekorujemy ketchupem.