Bagietka czosnkowa z parówką



IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bagietka	2 sztuki
masło	50 dag
czosnek	5 ząbków
parówka	3 sztuki
ser mozarella	do smaku
cebula	1 sztuka
pomidor	1 sztuka
majonez	do smaku
ketchup	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek przepuszczamy przez praskę i mieszamy z miękkim masłem. Bagietkę kroimy w po skosie a następnie nacinamy wzdłuż. Smarujemy bagietkę wewnątrz masełkiem i posypujmy startym na tarce serem. Parówki obieramy z owijek a następnie kładziemy na ser i ponownie posypujemy serem. Cebulę kroimy w paseczki i posypujemy na wierz. Pomidorka kroimy w plasterki i układamy na samej górze. Bagietkę wkładamy do piekarnika na 20 min. i pieczemy w temp. 180\'C. Gotową smarujemy majonezem i ketchupem. Smacznego !!