

Zapiekanki na bagietce z serem i pieczarkami



GRACER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	1 szt
pieczarki	350 g
ser mozzarella	200 g
ketchup pikantny	
sól do smaku	
szczypiorek usiekany	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pieczarki obieramy i ścieramy na dużych oczkach. W rondlu podduszamy do miękkości doprawiając solą.
- KROK 2** Ser ścieramy na dużych oczkach.
- KROK 3** Bagietkę kroimy na pół i wzdłuż. Smarujemy bankietki ketchupem.
- KROK 4** Bagietki posypujemy obficie serem na który nakładamy pieczarki.
- KROK 5** Pieczemy w nagrzanym do 200 stopni piekarniku do rozpuszczenia i zarumienienia sera. Opcjonalnie polewamy ketchupem i posypujemy posiekanym szczypiorem.