

pieski



IRMINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek	4 plasterki
cebula	1 sztuka
żółty ser	1 sztuka
pieczarki	
kiełbasa śląska	50 dag
Papryka słodka mielona Prymat	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę kroimy na 4 kawałki, po czym każdy przekrawamy wzdłuż i od spodu lekko nacinamy. Na wierzchu kładziemy plasterki boczku i po kawałku cebuli, pieczarki, pomidora (może być kropla ketchupu), sera żółtego i posypujemy przyprawami. Każdą porcję zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do gorącego piekarnika na ok. 20-30 min.