

domowe zapiekanki



EMILIA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bułki bagietki

grzyby

cebula

kiełbasa

przyprawy

ser

Papryka słodka mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bagietki przekrajamy w poprzek.. grzyby gotujemy następnie kroimi w małe kawałeczki i smażymy na patelni.. kroimy cebulę w małe kawałeczki następnie dodajemy do grzybów po pewnym czasie mieszamy na oddzielnej patelni smażymy pokrojoną kiełbasę po pewnym czasie wrzucamy ją do grzybów i cebuli następnie mieszamy dodajemy paprykę w opakowaniu papryka może być również zwykła następnie odajemu do smaku sól i pieprz i mieszamy .. kiedy farsz będzie gotowy smarujemy masłem bagietki i nakładamy farsz.. następnie tarkujemy ser i kładziemy na wcześniej przygotowany farsz zapiekanki pieczemy w piekarniku.. możemy je poleać majonezem lub ketchupem bądź tym i tym..