

Zapiekanki "inaczej"



KASIA.S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bułki pełnoziarniste	4 szt
wędlina	100 g
pieczarki	3 szt
cebula	0/5 małej
mozzarella	1/3 op
szczypiorek	mały pęczek
olej kokosowy	1 łyżeczka
jajko	2 szt
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wędlinę kroimy, cebulkę drobno siekamy i podsmażamy na patelni z olejem kokosowym.
- KROK 2 Dodajemy posiekane pieczarki i wszystko podsmażamy aż się zarumieni.
- KROK 3 Jajka wbijamy do miski. Przyprawiamy solą i pieprzem. Jajka roztrzepujemy.
- KROK 4 Do jajek dodajemy posiekany szczypiorek oraz startą mozzarellę.
- KROK 5 Z bułeczek wykrajamy środek. Drążymy łódeczki.
- KROK 6 Farsz umieszczamy w piekarniku na ruszcie. Po około 20 minutach danie jest gotowe. Grilla/Piekarnik należy rozgrzać do 180 stopni.

KROK 7

Podajemy obsypane szczypiorkiem z ulubionymi sosami :) Smacznego :)