

Zapiekanki drobiowe z oliwkami



LAILA2786



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kajzerka	4 szt
oliwki zielone	
cebula biała	1 szt
olej do smażenia	
pieczarki	20 dag
ugotowane mięso z kurczaka	
ser żółty	10 dag
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
majeranek	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelni smaże cebulę pokrojoną w kostkę i posiekane pieczarki, posypuję solą i pieprzem.
- KROK 2 Do pieczarek i cebulki, gdy będą już zrumienione wsupuję słodką paprykę i majeranek, wrzucam pokrojone w plasterki oliwki.
- KROK 3 Następnie na patelni przekładam ugotowane mięso z kurczaka delikatnie rozdrobnione, smaże wszystko dosłownie jeszcze dwie minuty.
- KROK 4 Bułki kajzerki przecinam na połowki i na każdą wykładam przestudzony farsz.

KROK 5

Na wierzchu posypuję żółtym serem i piekę kilka minut w nagrzanym piekarniku aż ser się rozpuści.