

Bagietka z serem wędzonym i boczkiem



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- 4 plasterki boczku**
- kawałek żółtego, wędzonego sera**
- Pieprz czarny ziarnisty Prymat**
- oliwka z oliwek**
- marynowana ostra papryczka**
- bagietka**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek kroimy w kosteczkę, podsmażamy na suchej patelni. Boczek odsączyc na papierowym ręczniku. Papryczkę posiekać w drobna kosteczkę wymieszać z boczkiem, doprawić świeżo zmielonym pieprzem. Bagietkę podzielić na kromki, skropić lekko oliwą z oliwek, nałożyć boczek z papryką, przykryć plastrem żółtego, wędzonego sera. Zapiec w piekarniku (10-15 minut 180-190 st.C).