Mini zapiekanki



CZAROWNICA155

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki kajzerki	8
pieczaki	30g
ser żółty	8 grubych plastrow
masło	odrobina
przyprawa uniwersalna Kucharek	
papryka czerwona	1 duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułki przepołowić tak, aby zostala czapeczka bułki, wyjąć ze środka miąższ.
Przygotować farsz :
*najpierw obieramy, drobno kroimy i smażymy Cebulę, z odrobiną vegety
*drobno kroimy paprykę i dodajemy do szklącej się na patelni cebuli
*dodajemy zioła prowansalskie i czosnek granulowany, może być świeży
* kroimy pieczarki i dodajemy do podduszenia do farszu
*Gdy farsz będzie już gotowy, odsączamy wodę, tłuszcz i napełniamy wydrążone bułeczki. Na wierzch kładziemy gruby kawałek sera, przykrywamy czapeczką bułki, smarujemy odrobibną masła (czapeczkę) i wkładamy do piekarnika do zapieczenia, na ok. 10 minut.
Podawać z ketchupem, sosem pomidorowym lub sosem czosnkowym :)