

After midnight



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2333** Ocena: **51883**

 3-4 os.  15 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- PÓŁ BAGIETKI
- ŻÓŁTY POMIDOR
- SZYNKA SZWARCWAŁDZKA
- SER ROMADUR
- SER GORGONZOLA

Sposób przygotowania:

1. PIEKARNIK ROZGRZEWAMY DO 200 STOPNI. BAGIETKĘ KROIMY NA KROMKI, UKŁADAMY NA FOLII ALUMINIOWEJ. NA KROMKI KŁADZIEMY SER ROMADUR, SZYNKĘ SZWARCWAŁDZKĄ, PLASTEREK POMIDORA I SER GORGONZOLA. WKŁADAMY DO PIEKARNIKA I PIECZEMY OKOŁO 5 MINUT

Twoje notatki do przepisu: