

Leśne zapiekanki



Autor: **annawk**

Przepisów: **241** Ocena: **7747**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 bułki (białe pieczywo)
- 2 łyżki masła -solidne
- 1 średnia cebula
- 1 szkl. obgotowanych małych opieńek
- 4 łyżki smietany kwasnej
- sól, papryka ostra
- natka
- 1/2 szkl. tartego sera żółtego

Sposób przygotowania:

- 1 Opieńki usmażyć z solą na maśle , na wolnym ogniu pod koniec dodając cebulę (w kostkę)-około 20min.grzyby + 5-10 min grzyby z cebulą
- 2 Bułki przekroić jak na zapiekanki , wydrążyć miąższ, nadziać grzybami z cebulą, na każdej połówce bułki rozprowadzić po 1 łyżce śmietany, posypać natką , papryką i serem żółtym (w tej kolejności)
- 3 Zapiekać w piekarniku lub kombiwarze w temp. 180 st. aż do roztopienia sera żółtego.
- 4 Spożywać w momentach szczególnej tęsknoty za lasem :)

Twoje notatki do przepisu: