

# Warzywna zapiekanka na bagietce z mozzarellą.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **861** Ocena: **18265**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- koper włoski 1/2
- seler naciowy 2-3 łodygi
- cykoria 2 szt
- masło 1/4 kostki
- pomidorki koktajlowe 14szt
- 2 bagietki
- pieprz i sól
- mozzarella 40dkg( 2 kulki)
- szynka kilka plasterków
- ser żółty kilka plasterków
- zielone pędy czosnku do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Seler naciowy, cykorię i fenkuł pokroić w paski i usmażyć na maśle. Dodać pomidorki i podsmażyć 10min.  
Doprawić do smaku pieprzem i solą.
- 2 Z bagietek ściąć wierzch, a drugą połówkę wydrążyć z miąższu.  
Do środka poukładać plasterki szynki i sera żółtego.  
Na ser i szynkę nałożyć uduszone warzywa i plasterki mozzarelli.
- 3 Zapiekać w piekarniku w 180st. do zapieczenia i zrumienienia sera.  
Posypać czosnkowym szczypiorem.

Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: