

Warzywna zapiekanka na bagietce z mozzarellą.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18255**



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 życzę!



Twoje notatki do przepisu: