

zapiekanki z pieczarkami

Autor: **bozka44**Przepisów: **176** Ocena: **3045**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- bułeczki, dla każdego 3 połowki będzie w sam raz
- pieczarki, ok 0,75 kg
- cebula 3 sztuki
- ser żółty, po plasterku na każdą zapiękanke
- trochę oleju, kucharek, ketchup

Sposób przygotowania:

- 1 pieczarki obieramy ze skorki, myjemy, trzemy na grubych oczkach i smazymy razem z drobno pokrojona cebulka, jako przyprawy używam Kucharka. Smazymy na oleju.
- 2 bułeczki przekrawamy na pół, na wierz kładziemy przygotowany farsz, plasterk sera żółtego i zapiekamy w piekarniku ok. 10 min. Blaszke należy trochę posmarować olejem. Potem na wierz dobry ketchup i zjadamy się do woli, popijając zupkę z kubka. Smacznego. Muszę tylko dodać, że moje dzieci uwielbiały to danie, a my zresztą też :-))

Twoje notatki do przepisu: