

ANIA STARMACH

Zapiekanki z pieczarkami

Co kupić?

- 1 bagietka lub ciabata
- 1 łyżka masła czosnkowego
- 1 łyżka masła
- 300g** pieczarek
- 250g** żółtego sera np. Gouda
- 0.5** małej cebuli
- domowy ketchup, majonez, szczypiorek

Jak przygotować?

1. Na maśle przysmaż cebulę i pokrojone grzyby.
2. Ser zetrzyj na tarce.
3. Pieczywo przekrój, posmaruj masłem czosnkowym (przepis tu).
4. Na bagietkę wyłóż pieczarki i ser.
5. Włóż pod rozgrzany grill w piekarniku i czekaj 3–4 minuty, aż bułka się przyrumieni, a ser rozpuści.
6. Podawaj z majonezem (przepis tu), ketchupem (przepis tu), i szczypiorkiem.