



Zapiekanka w bagietce

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybkie i proste śniadanie, które możesz przyrządzić z ulubionymi składnikami. Dobry sposób na przygotowanie szybkiego posiłku, który doda nam energii na cały dzień.

Przygotowanie

Krok 1

Nagrzewamy piekarnik na 180°C. Cebulę kroimy na pół, następnie w piórka. Pieczarki myjemy, obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rogrzewamy masło i wrzucamy pieczarki. Doprawiamy solą i pieprzem. Podsmażamy je około 2-3 minut, aż będą przyrumienione.

Krok 2

Szynkę kroimy w kawałki (paski). Dodajemy do pieczarek i razem jeszcze smażymy około 1 minuty.

Krok 3

Bagietkę kroimy wzdłuż. Skrapiamy wnętrze oliwą. Nakładamy pieczarki wraz z szynką. Na to kładziemy starty ser i cebulę.

Krok 4

Bagietkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 10 minut. Po wyjęciu możemy posypać bagietkę grubo posiekanymi listkami bazylii. Podajemy z ulubionym sosem.

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 bagietka

6 plastrów szynki lub boczku

Ok. 60 g startego żółtego sera, może być też mozzarella

½ czerwonej cebuli

6 pieczarek

⅓ łyżeczki soli

⅓ łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka masła łaciate

Oliwa

Listki bazylii do posypania

Dodatkowo:

Ketchup, majonez, musztarda (opcjonalnie)