



## Zapiekanki z mozzarellą i salami

Autor: Niezapominajka

Osób: 3

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Na rozgrzanym oleju zeszklić pokrojoną cebulę, wsypać posiekane pieczarki, smażyć do odparowania wody. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Krok 2

Bułki przekroić wzdłuż na połówki, ułożyć na wyłożonej papierem dopieczenia blaszce, włożyć porcje pieczarek i po trzy plasterki salami.

### Krok 3

Przykryć plastrami mozzarelli, oprószyć mieloną papryką i wstawić do nagrzanego do 220°C piekarnika. Zapiekać przez kilka minut.

## Wskazówki

Do zapiekanek można dodać innej kiełbasy.

## Składniki:

3 bułki kajzerki

1,5 kulki mozzarelli

25-30 dag pieczarek

1 średnia cebula

2 łyżki oleju

18 małych plasterków salami lub 6 dużych

Sól do smaku

Pieprz do smaku

Papryka mielona