

Zapiekane bułki z nadzieniem

Składniki na 4 bułki podłużne:

4 bułki pszenne podłużne

4 kiełbasy śląskie lub inne

200 g sera żółtego

100 g kukurydzy z puszki

6 pieczarek

1 cebula duża

0,5 papryki

sól, pieprz, papryka ostra, oregano



Wykonanie:

Kiełbasę, pieczarki, cebulę i paprykę kroimy w kostkę. Podsmażamy kiełbasę, gdy się zarumieni dodajemy cebulę i paprykę, przykrywamy patelnię i dusimy na małym ogniu. Na osobnej patelni smażyjemy pieczarki, które solimy i pieprzymy. Gdy warzywa zmiękną dodajemy pieczarki i kukurydzę. Doprawiamy papryką ostrą i oregano. Dusimy na patelni jeszcze przez parę minut.

Bierzemy bułki i od góry nożem ścinamy górną warstwę bułki. Odkrywamy ją i drążymy, pozbywając się miękkiego środka bułki. Pusty środek bułki nadziewamy nadzieniem, które wcześniej przyszykowaliśmy. Obsypujemy startym żółtym serem. Posypujemy czerwoną papryką i oregano. Zapiekamy w 180°C przez około 10 min.

Podajemy z keczupem lub innymi ulubionymi sosami.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

