

Zapiekanka z serem

Składnik na 4 duże zapiekanki:

2 duże bułki do zapiekanek

300g sera żółtego

1 kielbasa

6 pieczarek

2 parówki cienkie

Boczek lub salami

Oliwki, papryka czerwona słodka, kukurydza

Papryka ostra, oregano



Wykonanie:

Bułki przekrajamy na połowę. Smarujemy delikatnie margaryną masłem. Na bułki sypujemy stary żółty ser, a na to układamy w kolejności kielbasę pokrojoną w kostkę, pieczarki pokrojone w plasterki wcześniej usmażone, parówki, boczek w kostkę, kukurydzę, oliwki i paprykę czerwoną. Na sam koniec oprószamy papryką ostrą oraz oregano. Oczywiście dodatki i przyprawy możemy dodawać wedle uznania.

Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 15-20min. Podajemy z różnymi sosami keczupem, sosem czosnkowym itp.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>



