

Bułeczkowe zapiekanki

Przepis dodany przez użytkownika kasia01295

Potrawa ta jest prosta i nie wymaga dużo czasu do przyżądania, a za to super smakuje. Ja przyżadam ją prawie codziennie...

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Bułki - ok. 5- 6 szt.
- Pieczarki - ok. 3- 4 szt.
- Masło - 1/3 kostka(i)
- Wędlina/ kielbasa (dowolna) - ok. 100 dag
- Ser żółty - ok. 200 dag
- Ketchup pikantny - 0,5 op.

Przydatne akcesoria:

Nóż, tarka, piekarnik, brytwanka.

Etapy przyrządzania:

1. Przekrój bułki na pół.
 2. Wydrąż trochę środka z każdej bułki.
 3. Posmaruj bułki masłem (patrz w radach) .
 4. Do każdej bułki wkrój pieczarki (wg. własnego uznania).
 5. Na pieczarki pokrój wędlinę (kielbasę)
 6. Na wierzch każdej bułki zetrzyj na tarce ser żółty.
 7. Ułóż bułki w brytwance wyłożonej folią.
 9. Rozgrzej piekarnik do ok. 200 stopni C.
 10. Włóż brytwankę z zapiekankami do piekarnika.
 11. Piecz przez 10-15 min (do całkowitego roztopienia sera).
 12. Po wyjęciu zapiekane od razu wyłóż je do innego naczynia.
 13. Najlepiej sporzywać z ketchapem pikantnym.
- NO I TERAZ TO TYLKO ŻYCZĘ SMACZNEGO!!!

Jak podawać?

Zapiekanki najlepiej sporzywać od razu, po wyjęciu z piekarnika.

Uwagi:

Na spód brytwanki połóżcie folię aluminiową. Jeśli chcecie chrupiące zapiekanki, nie dodawajcie dużo masła, jeśli chcecie mieć miękkie dodajcie więcej masła i posmarujcie nim brzegi bułki.