




Zapiekanki z pieczarkami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zapiekanki](#)

Warto wiedzieć:

160 min

4 porcje

Składniki:

mąka orkiszowa chlebowa - 400 g

sól i cukier - 1 łyżeczka

olej - 2 łyżka

woda - 1 szklanka

drożdże suszone - 6 g

Nadzienie: -

pieczarki - 400 g

cebula - 1 szt.

pieprz ziołowy - 1/2-1 łyżeczka

olej - 2 łyżka

ketchup - - do smaku

czosnek granulowany - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W wodzie rozpuszczamy drożdże. Zagniatamy ciasto z podanych składników ok. 8 minut. W razie potrzeby dolać wody lub podsypać mąką. Ciasto ma być luźne. Odstawiamy do wyrośnięcia na 1 i 1/2 godziny pod przykryciem.

Pieczarki kroimy w plasterki, cebulę w piórka. Rozgrzewamy olej i dusimy pieczarki z cebulą doprawione pieprzem ziołowym i solą. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 8 małych kawałków lub 4 większe i formujemy kuleczki. Każdą rozwałkowujemy w podłużny kształt, a na wierzch kładziemy łyżką porcję pieczarek. Pieczemy w 190 stopniach C 20-25 minut. Jemy gorące.