



Zapiekanki z pieczarkami, mozzarellą, papryką i ketchupem


 Bożena1960

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

bagietka paryska długa - 1 szt.

ser mozzarella - 100 g

pieczarki - 500 g

papryka czerwona - 1/2 szt.

cebula duża - 1 szt.

ketchup mały - 1 opakowanie

sól i pieprz mielony - - do smaku

masło klarowne - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Zapiekanki to smaczna przekąska popołudniowa o którą poprosili domownicy. Zapiekanki bardzo sycące, ale przede wszystkim bardzo smaczne. Chrupiąca bułka i pyszny farsz pieczarkowy do tego rozpuszczający ser. Dodatkowo papryka i ketchup. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bagietkę przekroić na trzy części każdą przekroić wzdłuż na dwie połówki. Każdą połówkę delikatnie posmarować masłem i ułożyć na blaszce (można blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia nie koniecznie). Cebulę obrać, pokroić w kostkę, pieczarki oczyścić, obrać i pokroić w plasterki, na patelni rozgrzać masło klarowne dodać pokrojoną cebulę i podsmażyć do zeszklenia. Do zeszkłonej cebuli dodać pokrojone pieczarki i podsmażać mieszając do miękkości doprawiając je pieprzem i solą. Tak przygotowane pieczarki rozłożyć na przygotowane połówki bagietki, na pieczarki rozłożyć mozzarellę. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekać do całkowitego rozpuszczenia i zapieczenia sera. Po upieczeniu wyjąć, posypać oczyszczoną, pokrojoną w drobną kostkę papryką oraz polać ketchupem.