



Zapiekanki z szynką

 Wafelek2601


Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

bułka - 4 szt.

pieczarki - 60 dag

szynka - 8 plaster

czerwona papryka - 1 szt.

żółty ser - 20 dag

cebula - 1 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki obrać, posiekać. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Paprykę umyć, pozbyć gniazd nasiennych, pokroić w kostkę. Olej rozgrzać, podsmażyć na nim cebulkę, dodać pieczarki i paprykę. Posypać solą i pieprzem do smaku, dusić pod przykryciem ok. 15-20 minut. Bułki przeciąć na połowy, na każdej ułożyć plaster szynki. Na szynkę ułożyć część farszu. Posypać startym żółtym serem. Piekarnik rozgrzać do temp. 180 stopni, zapiekanki piec kilka minut do momentu roztopienia się sera.