

Zapiekanka z serem i smażonymi pieczarkami



Sposób przygotowania

Na patelni rozpuścić masło, następnie podsmażyć na nim czosnek. Dodać pieczarki, szczyptę soli i pieprzu, smażyć kilka minut. Bagietkę podzielić na 4 kawałki. Nałożyć na nią pieczarki. Posypać startym serem. Piec w 190 stopniach przez 8 minut. Przed podaniem poleć ketchupem lub przystroić tymiankiem.

Składniki

- 1 bagietka
- 500 g pieczarek
- 70 g masła
- 1 siekany ząbek czosnku
- 200 g sera żółtego
- 4 łyżki ketchupu
- sól
- pieprz