



ZAPIEKANKI PO ZBÓJNIKU

SKŁADNIKI

BOCZEK Z BECZKI

PIECZARKI

CEBULA

SEREK KOZI

BAGIETKA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CEBULKĘ POKRÓJ W KOSTKĘ, ZESZKLIJ NA PATELNI. NASTĘPNIE OBRANE I POKROJONE W PŁASTERKI PIECZARKI WRZUĆ DO SMAŻĄCEJ SIĘ CEBULI. CAŁOŚĆ PRZYPRAW SOLĄ, PIEPRZEM DO SMAKU I SMAŻ DO MOMENTU ODPAROWANIA WODY. NASTĘPNIE POKRÓJ W PŁASTRY BOCZEK. PRZEKRÓJ BAGIETKĘ, NA WIERZCH UŁÓŻ KOLEJNO PIECZARKI, BOCZEK I SKRUSZONY KOZI SER. ZAPIEKAJ W PIEKARNIKU ROZGRZANYM DO 180°C, AŻ CAŁA ZAPIEKANKA ZARUMIENI SIĘ.