

Zapiekanka

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 5/10

Zapiekanka, yarım baget üstüne mantar ve peynir konarak fırınlanıyor. Polonya sokak mutfağının tanınmış lezzetlerinden biridir.

Malzemeler

- 2 adet Baget ekme
- 250 gr Mantar
- 150 gr Kaşar peyniri
- 20 gr Tereyağ
- 4 yemek kaşığı Ketçap

Yapılış

1. Mantarları ince dilimleyip tereyağda 6 dakika soteleyin.
2. Bagetleri uzunlamasına ikiye bölüp kesik yüzlerini hafifçe yağlayın.
3. Mantarları bagetlerin üzerine yayın ve rendelenmiş peynir serpin.
4. Zapiekankayı 200°C fırında 12 dakika pişirin.
5. Peynir eriyince fırında 1 dakika beklemek sertleşmesin diye daha fazla kurutmayın.
6. Ketçap ve doğranmış frenk soğanı servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantar ırsuyunu tavada 6 dakika çekirmek bagetin yumuşamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ketçap gezdirip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt