



## **KLASYCZNA ZAPIEKANKA** **(przepis na 2 sztuki)**

### Składniki:

- 1 mini bezglutenowa bagietka (lub podłużna bezglutenowa bułka)
- 150 - 200 g pieczarek
- 75 g sera
- 1 cebula (lub szalotka)
- sól, pieprz, słodka i ostra papryka do smaku
- tłuszcz do smażenia
- bezglutenowy ketchup
- *opcjonalnie: do pieczarek można dodać usmażoną bezglutenową szynkę oraz paprykę*

### Wykonanie:

- cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę
- pieczarki pokroić w większą kostkę
- na patelni rozgrzać tłuszcz i przysmażyć na złoty kolor cebulę - podczas smażenia cebulę doprawić
- gotową cebulę zebrać z patelni i odstawić
- na patelni po smażeniu cebuli przysmażyć pieczarki - podczas smażenia pieczarki doprawić solą, papryką i pieprzem
- gotowe pieczarki zebrać z patelni i odstawić
- usmażone pieczarki wymieszać z cebulą
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C
- ser utrzeć na dużych oczkach tarki
- mini bagietkę przekroić wzdłuż na pół
- na każdej połówce położyć usmażone pieczarki z cebulą i posypać serem
- piec, aż ser się rozpuści
- serwować z ketchupem