

---

# Zapiekanka z bekonem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2837 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 25 min.

200 g pieczarek,

bagietka,

150 g chudego bekonu,

100 g zoltego sera,

1 lyzeczka sklarowanego masla,

1/2 peczka natki pietruszki.

1. Pieczarki umyc, oczyszcic, pokroic w plasterki. Podsmazyc na masle tak, by puscily sok, odparowac.

2. Bagietke przekroic wzdluz na polowe, nastepnie na kawalki dlugosci 15 cm.

Zapiec z jednej strony.

3. Na nie zapieczonej stronie polozyc warstwe pieczarek, pokrojony w cieniutkie

platki bekon i plasterek sera. Zapiec w goracym piekarniku do czasu rozpuszczenia sie sera (2-3 min). Ozdobic galazkami pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)