

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 fırınlanarak Polonya sokak mutfağının tanınmış sıcak fast foodlarından biridir.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Mantar tereyağında 6 dakika soteleyin.
2. Bagetlerin üstüne mantar ve peynir yayın.
3. Zapiekankayı 200°C fırında 2 dakika pişirip ketçapla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantar ısıyupunu tavada 6 dakika çekirmek bagetin yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ketçap gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt