



BAWARSKIE ZAPIEKSY

Składniki:

- bułka złocista lub ziemniaczana
- masło
- 2 plastry ulubionej wędliny
- 2 łyżki tartego żółtego sera
- gałązki rukoli
- szczypior
- opcjonalnie: pomidorki, liść bazylii

Rozgrzej piekarnik do 200 °C.

Przekrój bułkę na dwie połowy, delikatnie skrop je wodą i posmaruj miękkim masłem. Ułóż na bułce pokrojone kawałki wędliny i delikatnie posyp startym serem. Do nagrzanego wcześniej piekarnika włóż przygotowane bułki zapiekaj ok. 10-12 minut w temperaturze 180-190 °C. Po wyjęciu z piekarnika na bułki ułóż kilka gałązek rukoli, pomidorki pokrojone w kostkę i udekoruj je liściem bazylii lub posiekanym szczypiorkiem.

Podpieczony wierzch bułki możesz wykorzystać do przykrycia grzanki lub jako alternatywę naczynia - ugnieć miękisz łyżką i włóż do niej pokrojone w kostkę warzywa, które idealnie będą się komponowały ze składnikami grzanek.

Weekendowe śniadanie z naszego przepisu z bułką złocistą lub ziemniaczaną doda energii, dostarczy wartości odżywczych a przede wszystkim uwolni od głodu przed intensywnym dniem.

Smacznego!!!