



## ZAPIEKANKA PO ZBÓJU

Zapiekanka z boczkiem, kozim serem i pieczarkami

### SKŁAD DRUŻYNY:

boczek z beczki JBB

pieczarki

cebula

serek kozi

bagietka

### TAKTYKA:

1. Cebulkę pokrój w kostkę, zeszklij na patelni.
2. Następnie obrane i pokrojone w plasterki pieczarki wrzuć do smażącej się cebuli.
3. Całość przypraw solą, pieprzem do smaku i smaż do momentu odparowania wody.
4. Następnie pokrój w plastry boczek.
5. Przekrój bagietkę, na wierzch ułóż kolejno – pieczarki, boczek i skruszony kozi ser.
6. Zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza, aż cała zapiekanka zarumieni się.

### POZIOM TRUDNOŚCI:

⚽ łatwy

### CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 30 minut

### JOKER ZESPOŁU:

Boczek z beczki JBB

