

Przekąski imprezowe

data aktualizacji: 2020.09.03 autor: Redakcja



Składniki

1. Zapiekanek z pieczarkami:

- 6 pieczarek
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- ser mozzarella
- bagietka

2. Zapiekanek z czerwonym pesto:

- pesto z suszonych pomidorów
- salami
- ser mozzarella
- bagietka

3. Zapiekanek z szynką:

- szynka parmeńska wieprzowa
- ser mozzarella
- papryka
- kukurydza
- bagietka

4. Zapiekanek z zielonym pesto:

- zielone pesto z bazylii
- pomidorki koktajlowe
- ser mozzarella
- bagietka

Instrukcja

1. Zapiekanek z pieczarkami:

- pieczarki i cebulę pokroić w kostkę
- dodać czosnek pieprz i sól
- podsmażyć wszystko, aż zmięknie
- położyć na bagietki
- dodać ser
- piec w piekarniku lub na grillu elektrycznym około 5-10 minut aż bagietka będzie chrupiąca.

2. Zapiekanek z czerwonym pesto:

- przygotować pesto (przepis na pesto:)
- bagietkę posmarować pesto
- położyć plasterki salami i ser
- piec w piekarniku lub na grillu elektrycznym około 5-10 minut aż bagietka będzie chrupiąca.

3. Zapiekanek z szynką:

- na bagietkę położyć szynkę parmeńską, ser, kukurydzę i paprykę
- piec w piekarniku lub na grillu elektrycznym około 5-10 minut aż bagietka będzie chrupiąca

4. Zapiekanek z zielonym pesto:

- przygotować pesto (przepis na pesto:)
- bagietkę posmarować pesto z bazylii
- na pesto położyć pomidorki koktajlowe i ser
- piec w piekarniku lub na grillu elektrycznym około 5-10 minut aż bagietka będzie chrupiąca.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36544-przekaski-impresowe>