

# Zapiekanki z mięsem mielonym, zakochasz się w tym smaku, bułka paryska faszerowana



Autor: **Gotujtosam**  
Przepisów: **146** Ocena: **3522**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Bułka paryska 2 szt.
- Mięso mielone z szynki lub z łopatki 500 g.
- Pieczarki 250 g.
- Ser żółty 300 g.
- Papryka czerwona 1/2 szt.
- Pomidor 2 szt.
- Por 10 cm.
- Czosnek 5 ząbków.
- Tymianek 1 łyżeczka.
- Natka pietruszki 1 pęczek.
- Olej do smażenia.
- Pieprz do smaku.
- Sól do smaku.

## Sposób przygotowania:

- 1 Bułki należy przekroić wzdłuż i wydrążyć środek, połowę miąższu odstawiamy ponieważ przyda się później.  
Pieczarki myjemy i kroimy na ćwiartki, paprykę, pomidora i por kroimy w drobną kostkę, czosnek drobno siekamy, ser ścieramy na tarce na grubym oczku.
- 2 Następnie rozgrzewamy mocno patelnię, wlewamy odrobinę oleju i wrzucamy pieczarki z czosnkiem i tymiankiem, podsmażamy chwilę, następnie wrzucamy mięso mielone i mieszamy od czasu do czasu aby grudki mięsa nie były za duże.  
Gdy mięso się zetnie dorzucamy resztę warzyw i połowę miąższu z bułki paryskiej, całość dokładnie mieszamy aby farsz się zagęścił.  
Następnie rozgrzewamy piekarnik na 200 stopni góra dół.  
Bułki rozkładamy na kratce i nakładamy do środka farsz, posypujemy serem żółtym i wkładamy do piekarnika na kilka minut tak aby ser się zapiekł i bułki zarumieniły.  
Po wyjęciu zapiekane z piekarnika, polewamy ketchupem i posypujemy natką pietruszki.  
Gotowe !!!

Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: