

Zapiekane kajzerki – szybki przepis na kolacje

Dzisiaj przedstawiam Wam szybki przepis na zapiekane bułeczki kajzerki. Przepis banalnie prosty. Każdy jest w stanie te bułeczki przygotować. Idealne rozwiązanie dla młodzieży, studentów.

Przygotowujemy nasze wypełnienie, którym wysmarujemy od środka bułki:

1. jedno jajko
2. 2 łyżki stołowe słodkiej papryki
3. pieprz i sól
4. zioła prowansalskie
5. szczypior
6. 5 łyżek oliwy z oliwek

Całość mieszamy



Nasze bułeczki rozcinamy według linii. Bułka otworzy się na tulipan. Smarujemy środek naszym sosem



Po dokładnym wysmarowaniu środka kajzerki wsypujemy do środka tarty ser. Ja używam sera mozzarella. Układamy szynkę pod "płatki" naszej bułki i ponownie zasypujemy górę serem. Układamy bułki na blaszce i smarujemy pozostałym sosem górę. Całość zapiekamy 10 minut w 180C.



Po zapieczeniu posypujemy bułki kiełkami.



Zapiekane bułki kajzerki