

Zapiekanka w chlebie

Odkrywam kuchnię na nowo! Przepisy mi się rodzą z godziny na godzinę. Brakuje mi czasu by to wszystko realizować! Kolejna kwestia kto to wszystko zje? Wczoraj wpadłem na genialny pomysł by zrobić zapiekankę w chlebie. Tak zapiekanka w chlebie. To bardzo proste danie. Bardzo smaczne. Alternatywa dla pizzy, tradycyjnych zapiekanek. To coś innego ale bardzo smacznego.



Składniki na zapiekankę w chlebie

1. jeden duży okrągły chleb – 3.99zł
2. Ser Mozzarella – 2.40 zł

3. Szpinak – 3.69 zł
4. żółty ser 200g – 6,00zł
5. Śmietana 12% – 1.30 zł
6. Suszona cebula – 1.30zł
7. Czosnek granulowany – 1.30zł
8. 3 ogórki konserwowe – 0,60zł
9. Wędliny w/g uznania ja kupiłem Tapas – 8,00 zł
10. Szczypiorek – 1,40zł
11. Pieprz i sól

Przygotowanie zapiekanki w chlebie.

Odcinamy górę chleba. W taki sposób by chleb się nie rozpadł, nie połamał. Wydrążamy całość ze środka i układamy nasze składniki. Ser Mozzarella, pokrojony ogórek, wędliny, szpinak. Co warstwę posypuję odrobiną tartego sera.

Sos. Na patelnię wlewamy śmietanę, dosypujemy suszoną cebulę, czosnek, pieprz i sól. Szczypiorek kroimy i również wrzucamy. Całość smażymy ok 2 minuty od momentu wrzenia.

Zalewamy nasz chleb sosem. Posypujemy resztą startego chleba.



Zamykamy, zawijamy we folię aluminiową i przydujemy dużym garnkiem z wodą w taki sposób by nasz chleb się lekko spłaszczył. Pozostawiamy tak na 15 minut. Po tym czasie wkładamy do rozgrzanego piekarnika 180C na 40 minut.

Odwijamy i kroimy w trójkąty.



