

Houbová směs na bagetce

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 5

- Bageta 5 ks
- Žampiony sterilované (314g) 1 plechovka
- Sterilovaná červená kapie 100 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Šunka 150 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Žampiony a kapii scedíme a pokrájíme nadrobno. Přidáme nastrouhaný sýr a salám, osolíme, opepríme, osladíme a promícháme se smetanou. Bagetky rozpůlíme a na řeznou stranu naneseeme směs a dáme zapéct do trouby na 10-15 minut.