

Bagheta cu ciuperci si carne



Voiam sa fac o bagheta cu ciuperci si carne, ca prima alegere pentru o gustare rapida si delicioasa, la care sa nu muncesc asa mult ☐ , dar am ales sa folosesc felii de paine in locul baghetei, pentru ca imi erau cel mai la indemana.

E un sandvis cald la cuptor...putin mai elaborat dar la fel de gustos! :)) O **reteta cu carne tocata** de care nu va veti putea niciodata plictisi, putandu-se adapta la noi ingrediente (folositi ce v-a mai ramas prin frigider, cu ocazia asta!).

Absolut perfecta pentru o zi de luni, bezmetica si-anosta ☐

Ingrediente:

- 2 painici-bagheta sau 6 felii de paine feliata
- 350 g carne tocata amestec
- o ceapa mica (rosie)

- 2 linguri ulei
- 50 g crema de branza (Almette, Philadelphia) sau branza topita cu ciuperci ori smantana
- 3 linguri **ketchup** sau pasta de rosii
- sare si piper, dupa gust
- 100 g ciuperci
- un castravete de salata
- 80-100 g cascaval

Sfat: pentru acest fel puteti utiliza pur si simplu resturi pe care le aveti in frigider. De exemplu, resturi de felii de branza, ce se topesc foarte bine, sau resturi de legume (bucatele de ardei sau dovlecei, rumenite usor si puse peste paine)

Nu trebuie sa folositi neaparat baghete. Este potrivit orice fel de paine, chiar si feliile mai groase de paine rotunda.

Daca chiar doriti, feliile de paine se pot unge cu putin unt, inainte de a aseza feliile de castravete si celelalte ingrediente.





Mod de preparare:

Curatati ceapa si tocati-o marunt; caliti-o in uleiul incins. Adaugati carnea si prajiti-o bine, amestecand continuu. Adaugati branza topita si ketchup-ul. Condimentati dupa gust, cu sare si piper.

Curatati ciupercile, spalati-le si taiati-le feliute foarte subtiri (eu le-am maruntit si le-am amestecat cu carnea...se poate si asa ☐)

Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Curatati castravetele, spalati-l si stergeti-l cu un prosop; taiati-l feliute.

Taiati painicile in doua, pe lungime...asta daca folositi baghete, evident ☐ Asezati-le cu partea taiata in sus, intr-o tava unsa cu unt (faceti la fel si cu feliile de paine).

Adaugati deasupra feliute de castravete, apoi amestecul cu carne. Radeti deasupra baghetelor/feliilor de paine, cascaval. Dati la

cuptor pentru cca. 10 minute:





Laura
Sava



Laura
Sava

Laura
Sava



Simple, rapid și bun!!!
...să auzi numai că nu le încercați :)))