

# Bagheta cu ciuperci si carne

[shashin type="photo" id="15938" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta bagheta cu ciuperci si carne e o gustare rapida si delicioasa, de care nu va veti putea niciodata plictisi!!! Absolut perfecta pentru o zi de luni, bezmetica si-anosta ☐

Ingrediente pentru 4 portii:

- 2 painici-bagheta sau 6 felii de paine feliata
- 350 g. carne tocata amestec
- 1 ceapa
- 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, piper
- 100 g. ciuperci
- 1 castravete de salata
- 50-80 g. cascaval

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 :P) Incalziti cuptorul la 200 grade C. 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.

Simplu, rapid si bun!!!

...sa aud numai ca nu le incercati :)))

```
[shashin type="photo" id="15939,15940,15941,15942" size="large"
columns="max" order="user" position="center"]
```

P.S. 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 □