



4 porcje



35 minut



# WARZYWNE ZAPIEKANKI

*Proste i niezwykle pyszne warzywne zapiekanki. Kilka klasycznych składników i tajemniczy dodatek sprawią, że oszalejesz na punkcie ich smaku!*

## Składniki

- 2 małe bagietki,
- 500 g pieczarek,
- 1 cebula,
- 2 łyżki sosu sojowego,
- pęczek szczypiorku,
- 100 g wiórek z mozzarelli,
- 2 łyżki klarowanego masła,
- 1/2 op. Steków warzywnych Crispy Natural.

## Sos

- 4 łyżki jogurtu greckiego,
- 3 łyżki ketchupu,
- 1 łyżka majonezu.

## Wykonanie

Pieczarki umyj i pokrój w kosteczkę. Posiekaną cebulkę wraz z grzybami przesmaż na maśle przez około 3-4 min, dodając w międzyczasie sos sojowy. Całość przemieszaj, a następnie dodaj 120 ml gorącej wody i 70 g mieszanki Steków z warzyw Crispy Natural. Dokładnie wymieszaj i krótko zagotuj. Bułki przekrój na pół i posmaruj masłem. Nałóż wcześniej przygotowany farsz i posyp całość startą mozzarellą. Zapiekaj bagietki w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 10-15 minut do zrumienienia.

W międzyczasie przygotuj sos - mieszając ze sobą wszystkie składniki. Ciepłe zapiekanki polej przygotowanym sosem oraz posyp obficie szczypiorkiem.

**SMACZNEGO!**