



# Soczyste francuskie babeczki z mięsno - warzywnym nadzieniem

przepisy.pl



 15 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ciasto francuskie - 250 gramów
- szynka odtłuszczona bez kości - 250 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- cebula - 80 gramów
- mozzarella - 250 gramów
- pomidor - 0.5 sztuk
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 3 szczypty
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokroić dość grubo, zeszklić na maśle. Dodać pokrojone w ćwiartki pieczarki (większe pieczarki pokroić w plasterki). Chwilę poddusić. 125g mozzarelli i pomidora pokroić w drobną kostkę, dodać do cebuli i pieczarek.
2. Mięso pokroić w małą kostkę, ugotować w szybkowarze (10min.) z dodatkiem bulionetki, czosnku i pieprzu. Dodać do farszu, wymieszać - doprawić odrobiną soli i pieprzem.
3. Ciasto rozwałkować, wykroić krążki o średnicy większej niż foremki, włożyć do foremek. Wypełnić babeczki farszem. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 200C. Zapiekać. Drugą część mozzarelli pokroić w cienkie plasterki, po 10 min. zapiekania położyć plasterki na babeczkach. Zapiekać kolejne 20-25min. (jeżeli po tym czasie ciasto nie będzie upieczone, wydłużyć czas o 5min.) Smacznego!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)