

ZAPIEKANKA Z KIEŁBASĄ

Składniki:

- po 1 czerwonej i zielonej [papryce](#)
- szczypiorek
- 50 dag kielbasy
- 5 kromek pieczywa pszennego (np. chleba tostowego)
- masło
- mleko
- ser żółty
- 2 ząbki [czosnku](#)
- sól, [pieprz](#)

Wykonanie:

Papryki wydrążyć i pokroić w paski, szczypiorek w paski długości 3 cm, kielbasę także w paski, pieczywo w kostkę, czosnek drobno posiekać. Poddusić na patelni papryki przez kilka minut aż trochę zmiękną, przyprawiając w międzyczasie. Następnie poddusić szczypiorek. Ok. 3/4 szklanki mleka wymieszać z 2 łyżkami roztopionego masła i połączyć tym pokrojone pieczywo. Naczynie żaroodporne posmarować masłem, włożyć paprykę, szczypiorek, kielbasę, czosnek i pieczywo. Całość posypać suto startym serem. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec ok. 40 min. w temp. 200°C.