

## Zapiekanki

überbackenes Baguette aus Polen – von Magda



### Das brauchst du (je nach Hunger)

- 2 Baguette Brötchen oder  
4 Scheiben Brot
- Butter
- 4 Schinkenscheiben  
*(für die vegetarische Variante einfach weglassen)*
- 100 g Champignons
- Oregano/Petersilie/sonstige Lieblingskräuter
- Salz & Pfeffer
- etwas Reibekäse zum Drüberstreuen
- Ketchup

### So geht es

1. Pilze waschen und in Scheiben schneiden, danach in etwas Öl oder Butter in der Pfanne kurz anbraten.
2. Die Brötchen aufschneiden und jede Hälfte mit Butter bestreichen,
3. den Schinken drauflegen.
4. Danach die angebratenen Champignons mit Salz, Pfeffer und Oregano/Petersilie würzen und auf die Brötchen geben.
5. Schlussendlich mit Käse bestreuen und in den Ofen schieben.
6. Ca. 10min bei 180 Grad, bis der Käse geschmolzen ist backen.
7. Schmeckt gut mit Ketchup drauf.

**Smacznego! – Guten Appetit!**

## Zapiekanki

Gratinated bread from Poland - by Magda



### What you need (depending on hunger)

- 2 baguette rolls or  
4 slices of bread
- Butter
- 4 slices of ham  
*(simply omit it for the vegetarian version)*
- 100 g mushrooms
- oregano/parsley/other favourite herbs
- salt & pepper
- some grated cheese to sprinkle on
- ketchup

### How to cook

1. Wash and slice the mushrooms, then fry them briefly in some oil or butter in a pan.
2. Cut the rolls open and brush each half with butter,
3. put the ham on top.
4. Then season the fried mushrooms with salt, pepper and oregano/parsley and put them on the breads.
5. Finally, sprinkle with cheese and put in the oven.
6. Bake for about 10 minutes at 180 degrees until the cheese has melted.
7. Tastes good with ketchup on top.

**Smacznego! – Enjoy your meal!**

## Zapiekanki

Petites baguettes gratinées de Pologne - par Magda



### Tu en as besoin (dépendant de la faim)

- 2 petites baguettes ou  
4 tranches de pain
- du beurre
- 4 tranches de jambon  
*(pour la variante végétarienne, omettre simplement)*
- 100 g de champignons
- origan/persil/autres herbes préférées
- sel & poivre
- du fromage râpé à saupoudrer
- ketchup

### Voici cela se cuit

1. Lave et coupe les champignons en tranches, puis fais-les revenir brièvement dans un peu d'huile ou de beurre dans une poêle.
2. Coupe les petits pains en deux et étalez du beurre sur chaque moitié,
3. mets le jambon en-dessus.
4. Assaisonne ensuite les champignons frits avec du sel, du poivre et de l'origan/persil et mets-les sur le pain.
5. Enfin, courvre-les de fromage et mets-les au four.
6. Fais gratiner pendant environ 10 minutes à 180 degrés jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
7. C'est bon avec du ketchup en-dessus.

**Smacznego! – Bon appétit!**