

## Słodko-wytrawne zapiekanki



## Składniki

2 szt. - bagietka  
pełnoziarnista  
1 szt. - czerwona cebula  
1 szt. - czerwona papryka  
słodka  
1 łyżka - oliwa z oliwek  
1 szczypta - sól  
1 szt. - ugotowany burak  
150 g - ser kozi  
2 łyżka - miód kwiatowy  
2 szt. - świeże figi  
1 garść - orzechy włoskie

## Opis wykonania

Zapiekanki z kozim serem, burakami, karmelizowaną cebulką i papryką. Podawane z figami, posypką z orzechów włoskich oraz polane miodem.

Cebulkę pokrój w piórka, a paprykę w cienkie paski. Dodaj szczyptę soli. Podsmaż warzywa na wolnym ogniu. Wlej na patelnię odrobinę wody i poczekaj aż woda odparuje, a warzywa będą miękkie. Przekrój bagietki w poprzek, a buraki, ser kozi i obrane figi w cienkie plastry. Posiekaj orzechy. Na bagietkę nakładamy skarmelizowaną cebulę z papryką, następnie na przemian ser kozi i buraka. Wkładamy bagietki do piekarnika nagrzanego do 180 na ok 10 min. Na podgrzane zapiekanki nakładamy plasterki fig, posypujemy orzechami i polewamy miodem. Smacznego!