

Zapiekanka makaronowo-jajeczna



Składniki

400 g - krajanka
makaronowa
20 dkg - pieczarki
1 szt. - cebula
ząbek czosnku
1 szt. - duża papryka
czerwona
10 dkg - kindziuk
4 szt. - jajka
sól i pieprz
masło i bułka tarta
4 łyżka - pikantny ketchup
200 g - ser feta

Opis wykonania

Pyszny pomysł na szybki i sycący obiad.

Pieczarki poszatkować, paprykę pokroić w makaroniki (paseczki) cebulę pokroić w kostkę, czosnek przecisnąć przez praskę. Podsmażyć na 2-3 łyżkach oleju. Dodać pieczarki i paprykę i tymianek. Dusić do miękkości. Wędlinę drobniutko posiekać. Ugotowany makaron wymieszać z grzybową masą oraz wędliną. Dodać ketchup, doprawić do smaku. Formę natłuścić, wysypać bułką tartą, na blaszkę wyłożyć makaronową masę. Jajka zmiksować z serem feta, zalać makaron. Piec w rozgrzanym piekarniku 45-60min. Do uzyskania złotej skórki.