

## 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.