Makaronowe mini-pizze

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- makaron spaghetti - 15 dag
- jajko - 1 szt.
- zioła prowansalskie - 1/2 łyżeczka
- cebula - 1/2 szt.
- pieczarki - 10 dag
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- ser żółty - 5 dag
- wędlina (szynka) - 3 plaster
- ketchup ziołowy - 2 łyżka
- ketchup łagodny - trochę

Dodatkowe info:

Mini pizze makaronowe to świetny pomysł na bardzo smaczne danie lub przekąskę. Łatwe i szybkie do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić. Jajko wbić do miski, roztrzepać widelcem, wymieszać z zimnym makaronem i ziołami prowansalskimi.

KROK 2: Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę, wsypać pokrojone pieczarki, podsmażyć. Doprawić do smaku solą i pieprzem, połączyć z ketchupem ziołowym, wymieszać.

KROK 3: Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia z makaronu uformować krążki. Posypać 1/3 startego żółtego sera, wyłożyć pieczarki z ketchupem.

KROK 4: Posypać pokrojoną w kosteczkę wędliną i resztą żółtego sera. Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 10 minut.

KROK 5: Gotowe pizzerki przełożyć na talerze i polać ketchupem lub sosem czosnkowym, podawać.