





Makaron zapiekany z żółtym serem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

makaron spaghetti - 200 g
jajka - 3 szt.
ser żółty - 100 g

pomidorki koktajlowe - 100-150 g
przyprawa lub jarzynka domowej roboty - 0,5 łyżeczka
sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidorki umyć, pokroić na kawałki. Makaron ugotować w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Ser zetrzeć na tarce o średnich oczkach.

KROK 2: Ugotowany makaron odcedzić, wsypać do naczynia żaroodpornego, wymieszać z pomidorami.

KROK 3: Jajka wybić do miseczki, dodać przyprawę, szczyptę soli i pieprzu, roztrzepać widelcem lub różgą, wlać do makaronu. Po wierzchu posypać startym żółtym serem.

KROK 4: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i zapiekać do momentu ścięcia się jajek.