

Gniazdko z niespodzianką



CYNAMONKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makarongniazdko	5 sztuk
cebula	1 sztuka
kiełbasa podwawelska	50 g
jajka	2 sztuki
śmietana 18 proc	1 łyżka
mąka pszenna	4 łyżki
natka pietruszki	3 łyżki
margaryna do smażenia	
Czosnek suszony Prymat	
sól	
pieprz	
oregano	
ser wędzony	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotujemy al dente, nie przejmujcie się jeśli trochę się rozpadną. Kiełbasę z cebulą podsmażamy na margarynie.
- KROK 2 W misce roztrzepać jajka ze śmietaną i mąką. Dodać pietruszkę. Doprawić czosnkiem, pieprzem i solą. Połączyć dokładnie z makaronem, tak aby masa jajeczna dokładnie go pokryła.

- KROK 3 Blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Formujemy cztery gniazdka z makaronu, pozostawiając w środku mały dołek. Uzupełniamy go podsmażoną kiełbaską z cebulą. Na tarce o drobnych oczkach ścieramy ser i posypujemy nim gniazdko. W palcach rozkruszamy oregano i doprawiamy gniazdka.
- KROK 4 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160 stopni (bez termoobiegu) przez 30 minut. Smacznego!