

## MAKARON Z WARZYWAMI, JAJKIEM I SEREM



### JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>makaron penne</b>	150-200 g
<b>papryka czerwona</b>	mała
<b>cebula</b>	mała
<b>pieczarki</b>	5
<b>pomidor</b>	średniej wielkości
<b>jajko</b>	2
<b>szczypiorek</b>	duża garść posiekanego
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>ser żółty</b>	2 plastry
<b>sól i pieprz</b>	
<b>majeranek</b>	łyżeczka
<b>bazylia</b>	1/2 łyżeczki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/3 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotuję w osolonej wodzie.

Cebulę i paprykę kroję w drobną kostkę, pieczarki w półplasterki.

Podsmażam przez kilka minut na maśle cebulę i paprykę z dodatkiem przypraw - soli, papryki, majeranku i bazylii.

Dodaję pieczarki, smażę przez kilka minut, aż nadmiar wody odparuje.

W międzyczasie pomidora sparzam, obieram ze skórki i kroję w kostkę. Dodaję do warzyw, smażę przez 2-3 minuty.

Następnie dodaję makaron i żółty ser w kawałkach. Mieszam i trzymam na małym ogniu do momentu rozpuszczenia sera.

Na koniec wbijam jajka, mieszam, aż się zetną. W razie potrzeby doprawiam do smaku.

Danie na talerzu posypuję szczypiorkiem.