

Makaron zapiekany z sosem pomidorowym

IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron nitki	40 dag
cebula	1 szt
jajko	1 szt
czosnek	2 ząbki
pomidory	2 szt
boczek wędzony	10 dag
szynka gotowana	20 dag
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
ser żółty	10 dag
pieczarki	10 dag
olej	1 łyżka
masło	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
bazylia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, wbić jajko, wymieszać. Na patelni rozgrzać olej dodać posiekaną cebulę, zeszklić. Do cebuli dodać pokrojone pieczarki i smażyć około 10 minut. Oddzielnie na patelni usmażyć pokrojony w kostkę boczec, czosnek i szynkę, dodać obrane ze skórki i pokrojone w części pomidory, koncentrat pomidorowy i dusić około 10 minut. przyprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. Naczynie żaroodporne posmarować masłem, włożyć makaron. Na makaron wyłożyć pieczarki i sos z wędliną, posypać posiekaną bazylią i tartym żółtym serem. Włożyć do nagrzanego piekarnika i zapiec.