

Makaronowe babeczki



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

plastry wędzonego boczku	24
(lub 12 dłuższych)	
makaronu pióra	250 g
puszki czerwonej fasoli	1/3
puszki kukurydzy	1/3
cukinii	100 g
jajko	3
żółtego sera	50 g
czubata łyżka posiekanego	
koperku (użyłam mrożony)	
sól do smaku	
pieprz do smaku	
chili do smaku	
zioła toskańskie do smaku	
jogurt naturalny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Makaron ugotować all dente i odcedzić, wystudzić. Cukinię pokroić na cienkie plasterki (ma być po 3 na babeczkę). Foremki dookoła obłożyć plasterkami boczku. W środek na stojąco rozdzielić makaron. Między makaron wsunąć plasterki cukinii a następnie poukładać kukurydzę i fasolę.

- KROK 2 W misce rozbełtać jajka, jogurt, starty na bardzo drobnych oczkach ser żółty, koperek i przyprawy i powstałym sosem zalać zawartość foremek.
- KROK 3 Blachę z babeczkami wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni na około 15-20 minut.
- KROK 4 Babeczki podawać na gorąco ale również są smaczne na zimno.