

Makaronowe mini-pizze



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	15 dag
jajko	1 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżeczki
cebula	1/2 szt
pieczarki	10 dag
pieprz	do smaku
sól do smaku	
oliwa	1 łyżka
ser żółty	5 dag
wędlina	3 plastry (z szynkowara)
ketchup ziołowy	2 łyżki
ketchup łagodny	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę, wsypać pokrojone pieczarki, podsmażyć.
- KROK 2 Doprawić do smaku solą i pieprzem, połączyć z ketchupem ziołowym, wymieszać.
- KROK 3 Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić. Jajko wbić do miski, roztrzepać widelcem.
- KROK 4 Wymieszać z zimnym makaronem i ziołami prowansalskimi.

- KROK 5 Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia z makaronu uformować krążki.
- KROK 6 Posypać 1/3 startego żółtego sera, wyłożyć pieczarki z ketchupem.
- KROK 7 Posypać pokrojoną w kosteczkę wędliną i resztą żółtego sera.
- KROK 8 Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 10 minut. Gotowe pizzerki przełożyć na talerze i polać ketchupem lub sosem czosnkowym, podawać.