

Pizza makaronowa



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	300 gram
jaja	3 sztuki
mleko 3,2%	100 ml
ser żółty starty	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
sól	1 do smaku
pieprz	1 do smaku
mozzarella	1 kulka
szpinak	1 garść
pomidorki koktajlowe	10 sztuk
pomidor duży	1 sztuka
szynka surowa	5 plasterów
pieczarki	2 sztuki
papryczka chili	1/2 sztuki
bazyliia świeża	1 gałązka
oliwki czarne	6 sztuk
oliwki zielone	6 sztuk
olej	1 do smaku
cukinia	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka z gotującą wodą wrzucam makaron. Gotuje al dente, odcedzam i przelewam zimną wodą. Jaja wbijam do miski, dodaję mleko, czosnek sprasowany, ser żółty starty. Szpinak myję dokładnie i przesmażam na patelni na oleju. Dodaję go do masy z jajek i mieszam.
- KROK 2 Makaron układam do formy do pieczenia okrągłej, średnica 26 cm, wysmarowanej. Wylewam masę jajeczną na niej, układam pomidorki koktajlowe, połowę mozzareli. Wkładam do piekarnika na 15 minut. Wyjmuję z piekarnika dodaję oliwki, zielone i czarne, szynkę, plasterki pieczarek, oraz plastry cukinii cienkie. Dodaję resztę mozzareli. Ponownie wkładam do piekarnika na 5 minut.
- KROK 3 Po wyjęciu dekoruję bazylią świeżą , i robię różę z pomidora dużego. Smacznego