

Suflet makaronowy



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Makaron razowy	100 g
chuda szynka	100 g
warzywa mrożone	300 g
jajko	2 szt
mleko	100 ml
sól do smaku	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
natka pietruszki	pół pęczka
ser gouda	2 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować, odcedzić i wymieszać z pokrojoną natką, pokrojoną szynką i mrożonymi warzywami i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Warzywa bierzemy ulubione.

Jajka rozmieszać z solą, mlekiem i pieprzem i połać suflet.

Posypać żółtym serem i zapiekać ok. 30 minut w temperaturze ok. 200 stopni.