

Zapiekanka czyszczenie lodówki



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron kokardki	250 g pełneziarno
kasza jaglana	1/2 woreczka ugotowana
brokuł	1/2 sztuki
fasolka szparagowa	20 dkg
marchewka	3 sztuki
papryka czerwona	1/2 sztuki
czosnek	2 ząbki
jaja	3 sztuki
śmietana 18 proc	200 ml
ser camembert	3/4 krążka
natka pietruszki	4 gałązki
przyprawa uniwersalna	1 do smaku
bazylija świeża	1 do smaku
pieprz	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Makaron gotuję al dente w osolonej wodzie.

KROK 2

Do miski wbijam jaja, dodaję śmietanę, czosnek sprasowany, sól, pieprz, przyprawę ognistą, pokrojony camembert.

- KROK 3 Fasolę obieram i kroję na 3 cm kawałki. Gotuję w osolonej wodzie, około 10 minut. Marchew obieram i kroję na plastry. Dodaję do fasoli pod koniec gotowania jej razem z brokułem który dzielę na różyczki.
- KROK 4 Marchew i brokuł nie wymagają długiego gotowania. Wkładam je na dosłownie 3 minuty do fasoli. Warzywa odsączam z wody, przelewam zimą i przekładam na durszlak.
- KROK 5 Makaron mieszam z masą jajeczną, kaszą która została od obiadu. Wykładam połowę makaronu, dodaję połowę warzyw, znowu makaron i warzywa.
- KROK 6 Zapiekam 30 minut temp 200 stopni. Przykrywam folią aluminiową jak za mocno się przyrumieni.