Jarzyny ZAPIEKANE z makaronem

EWA99

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
Makaron kolanka	30 dag
tłuszcz do smażenia	4 dag
ser telżycki	5 dag
żółtko jajek	
śmietana	1/8
włoszczyzna	30 dag (krojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na samym początku należy zagotować wodę do niej dodać soli, oraz makaron to zamieszać i gotować ok 25 min (najlepiej spr aby nie rozgotować makaronu0 musi byc po prostu miękki) Następnie należy go odcedzić oczywiście gorącą wodą i wymieszać z tłuszczem. Następnie należy ugotować warzywa (które są drobno pokrojone) do tego także należy ugotować jaja na twardo i pokroić je kostkę, Następnie makaron, jaja, jarzyny osolić, połączyć razem i ułożyc je na na półmisku do zapiekania. Na samym koncu należy to zalać osoloną śmietaną, rozmąconą z żółtkami i połową tartego sera. Na końcu posypać resztę sera z wierzchu i zacząć zapiekać na 15 minut.