

Zapiekanka z makaronu i grzybów



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	40 dag
pieczarki	70 dag
mleko	1,5 szklanki
jaja	2 szt
masło	1 łyżka
cebula	2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tłuszcz do formy	
ser żółty	3/4 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby drobno posiekać, dodać łyżkę masła, odrobinę wody i dusić pod przykryciem około 10 minut. Posiekaną cebulę zrumienić na pozostałym tłuszczu. Makaron ugotować, odcedzić. Jajka wymieszać z mlekiem, utartym serem, połączyć z grzybami i cebulą, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać do makaronu, wymieszać. Włożyć do naczynia żaroodpornego i zapiec.