



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Makaron zapiekany z jajami i sosem pomidorowym

Sos pomidorowy lepiej jest zrobić samemu

Składniki:

- sos pomidorowy, 0.5 szkl.
- masło, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- jajka, 5 szt.
- makaron , 25 dag
- ser podpuszczkowy, 5 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić sos pomidorowy ze śmietaną. Masło zrumienić lekko. Ser zetrzeć. Makaron fabryczny lub domowy ugotować, odcedzić, obficie przelać wodą, osaczyć. Makaron wymieszać z sosem (3/4 całej ilości) i połową sera, wyłożyć do formy (lub do naczynia ogniotrwałego), wyrównać i wygładzić powierzchnię; powierzchnię makaronu oblać resztą sosu, posypać serem i skropić masłem. Makaron zapiec w bardzo gorącym piekarniku. Przyrządzić 5 sadzonych jaj. Potrawę posypać siekaną zieleniną.

