

Makaron z jajkiem i wędliną



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51312**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 250 g ulubionego makaronu
- 1 mała cebula
- 1 łyżka masła
- 50 g wędliny (u nas polędwica)
- 2 jajka
- 2 łyżki startego sera (u nas Dziugas)
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy w osolonym wrzątku. (Najlepiej zagotować wodę w czajniku elektrycznym, przyspieszymy proces gotowania makaronu.) Odcedzamy.
W czasie gotowania makaronu na maśle szklimy pokrojoną cebulę, dodajemy pokrojoną w kostkę wędlinę, smażyemy. Następnie wbijamy jajka, mieszamy, dodajemy makaron, składniki łączymy. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Posypujemy startym serem (u nas Dziugas) oraz posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: