

# Spaghetti casserole



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **1901** Ocena: **43538**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 250 g makaronu spaghetti
- 2 jajka
- 200 g białego sera
- 120 ml mleka
- 1 łyżka startego sera (u nas parmezan)
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy w osolonym wrzątku około 15 min. Odcedzamy. Jajka, mleko i ser dokładnie łączymy, do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Do całości wrzucamy makaron, mieszamy i wykładamy do wysmarowanej masłem, okrągłej blaszki. Posypujemy startym serem, na ten przykład parmezanem jak w naszym przypadku.  
  
Całość zapiekamy 30 min w temp. 180°C.

## Twoje notatki do przepisu: