

Makaron z serową jajecznicą

Przepis dodany przez użytkownika NiKi

Bardzo smaczna potrawa! W szczególności nadająca się na śniadanie. Syta, łatwa w przyrządzeniu i do tego tania!

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Makaron świderki - 1/4 op.
- serek topiony - 1/2 op.
- jajka - 2 szt.
- sól - 1 szczypta(y)
- pieprz - 1 szczypta(y)
- ew. papryka - 2 szczypta(y)
- masło - 1 łyżka(i)
- olej (do wody na makaron) - 1 łyżka(i)
- ew. plasterek szynki (wg. uznania) - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Postawić osoloną wodę na makaron.
2. Po zagotowaniu się wody wrzucić makaron i gotować przez ok. 8 min.
3. W czasie, gdy makaron się gotuje roztopić masło na patelni.
4. Odlać makaron.
5. Na patelnię wrzucić serek i lekko roztopić (trzeba uważać żeby się nie przypalił)
6. Do roztopionego serka dodać jajko oraz przyprawy i smażyć aż jajko się zetnie (najlepiej smakuje lekko ścięte)
7. Podawać ozdobione gałązką bazylii
SMACZNEGO!!!

Jak podawać?

Najlepiej ozdobione listkiem bazylii :)

Uwagi:

Do wrzącej wody na makaron dobrze jest wlać łyżkę oleju, ażeby makaron się nie posklejał...