



# Zapiekanka makaronowa

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Makaron gotujemy w wodzie z dodatkiem kostki rosołowej przez 8 - 10 minut i odcedzamy. Młoda cukinię dokładnie myjemy, kroimy w plasterki i smażymy na głębokim tłuszczu każdy plasterk z obu stron, a następnie zdejmujemy z patelni. Do ugotowanego makaronu wbijamy jajka, dodajemy pokrojoną w kosteczkę mozzarellę, parmezan doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy cukinię i śmietanę, mieszamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Naczynie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 175 stopni C na 40 minut. Podajemy gorącą.

## Składniki

25 dag makaronu

1 kostka rosołowa

1 młoda cukinia

4 jajka

4 duże łyżki śmietanki 18 % tł. ciasta

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

2 łyżki startego parmezanu

150 g sera mozzarella Mlekpól

3 łyżki oleju do smażenia

sól i pieprz do smaku