

Zapiekanka makaronowa z boczkiem i pieczarkami



Składniki:

- 25 dag cebuli
- 2 łyżki oleju
- 30 dag wędzonego boczku
- 50 dag pieczarek
- sól
- pieprz
- 3 ząbki czosnku
- sos sojowy
- gałka muskatołowa
- kurkuma
- cząber
- majeranek
- ½ pęczka koperku
- ½ pęczka natki zielonej pietruszki
- 2 jajka
- 25 dag makaronu (mogą być nitki)

Dodatkowo:

- 2 łyżki oleju
- 5 dag żółtego sera
- słodka papryka w proszku

Sposób wykonania:

Cebulę obrać z łusek, opłukać, pokroić w kostkę i lekko zeszklić na oleju. Wędzony boczek pokroić w kostkę, dodać do cebuli i chwilę razem podsmażyć. Pieczarki obrać ze skórki, opłukać, pokroić w plasterki i dodać do boczku z cebulą. Dodać szczyptę soli, pieprzu, razem wymieszać i smażyć, aż woda wyparuje, a całość się lekko zarumieni. Czosnek obrać z łusek, opłukać, zmiążdżyć i dodać pod koniec smażenia do pieczarek. Zdjąć z ognia i ostudzić.

Makaron ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki oleju. Odcedzić, przelać kilak razy zimną wodą i ostudzić. Koperek i natkę zielonej pietruszki opłukać, osuszyć i pokroić.

Do dużej miski przełożyć podsmażony boczek z pieczarkami, makaron, koperek, natkę zielonej pietruszki, surowe jajka, kilka kropli sosu sojowego, szczyptę gałki muskatołowej, kurkumy, cząbrku i majeranku. Całość razem wymieszać i przełożyć do żaroodpornego naczynia posmarowanego olejem (1 łyżką). Przykryć pokrywką i zapiekać przez około 15-20 minut w temperaturze 170 °C.

Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Gotową zapiekankę posypać żółtym serem i szczyptą słodkiej papryki w proszku. Zapiekankę przykryć pokrywką i zostawić tak na około 2 minutki.

Podane składniki wystarczą na około 7 porcji.

Smacznego!!! 😊😊😊

Sylwia 😊