



Zapiekanka praska

przepisy.pl

 90 minut  7 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron wstążki - 400 gramów
- szynka - 300 gramów
- masło - 100 gramów
- cebula - 2 sztuki
- jajka - 5 sztuk
- śmietana - 1 szklanka
- margaryna - 2 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w osolonej, wrzącej wodzie, odcedź i zostaw do ostygnięcia.
2. Cebulę obierz i razem ze szynką pokrój w kosteczkę. Podsmaż na rozgrzanym tłuszczu, dodaj makaron i przysmaż jeszcze przez kilka minut.
3. Surowe jajka rozbij i oddziel żółtka od białek. Białka ubij na sztywną pianę ze szczyptą soli, natomiast żółtka utrzyj ze śmietaną i dopraw do smaku. Wymieszaj ostrożnie obie jajeczne masy i dodaj do makaronu. Przełóż przygotowaną masę do żaroodpornej formy wysmarowanej tłuszczem i bułką tartą i oprósz płatkami masła.
4. Przykryj folią aluminiową i zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 220 stopni przez ok. 20min. Po tym czasie ściągnij folię i trzymaj w piecu jeszcze przez ok. 10min., aż praska zapiekanka się zarumieni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl