
Duszone warzywa z jajkami poszetowymi



Składniki:

- Makaron świderki 70g
- Cukinia 200g
- Papryka czerwona 150g
- Cebula 80g
- Olej 30g
- Ser żółty starty 20g
- Jaja 2 szt.
- Ocet spirytusowy 20g
- Sól, pieprz czarny mielony, czosnek granulowany
- Natka pietruszki (do smaku do dekoracji)

Sposób wykonania:

- *Ugotuj makaron.*
- *Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw (obierz cebulę, oczyść paprykę z gniazda nasiennego, wszystkie warzywa umyć).*
- *Pokrój cebulę w piórka, a cukinię i paprykę w kostkę porównywalnej wielkości. Podduś na oleju.*
- *Warzywa wymieszaj z ugotowanym makaronem i startym serem, dopraw do smaku.*
- *Ugotuj jaja pasztetowe w wodzie z octem (ok. 3 min.)*
- *Warzywa z makaronem wyporcuj na dwie porównywalnej wielkości porcje.*
- *Umieść na środku każdej porcji jajo pasztetowe*
- *Posyp drobno posiekaną natką pietruszki.*