

Запеканка с пастой, ветчиной, помидорами, сыром

Добавил(а) Оля
08.07.20 11:35 -

Запеканка с пастой, ветчиной, помидорами, сыром.



Продукты

Запеканка с пастой, ветчиной, помидорами, сыром

Добавил(а) Оля
08.07.20 11:35 -

- Паста Barilla №13 - 250 гр., молоко - 250 мл., яйца - 6 шт., сыр - 50 гр., ветчина - 150 гр., масл



Отвариваем пасту в подсоленной воде 8 минут.



Готовим смесь для омлета. Смешиваем 250 мл. молока, 6 яиц, немного соли.

Запеканка с пастой, ветчиной, помидорами, сыром

Добавил(а) Оля
08.07.20 11:35 -



Нарезаем ветчину, лук, помидор. Сыр трём на средней тёрке.



Форму для запекания смазываем сливочным маслом.

Запеканка с пастой, ветчиной, помидорами, сыром

Добавил(а) Оля
08.07.20 11:35 -



Выкладываем пасту. Сверху добавляем ветчину.



Выкладываем помидоры. Можно добавить рубленную зелень. Перчим. Заливаем смесью яиц и м

Запеканка с пастой, ветчиной, помидорами, сыром

Добавил(а) Оля
08.07.20 11:35 -



Запекаем в разогретой духовке до 190 градусов 35-45 минут.



Приятного аппетита!