

# Makaron z serową jajecznicą

Przepis dodany przez użytkownika NiKi

**Bardzo smaczna potrawa! W szczególności nadająca się na śniadanie. Syta, łatwa w przyrządzeniu i do tego tania!**

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- Makaron świderki - 1/4 op.
- serek topiony - 1/2 op.
- jajka - 2 szt.
- sól - 1 szczypta(y)
- pieprz - 1 szczypta(y)
- ew. papryka - 2 szczypta(y)
- masło - 1 łyżka(i)
- olej ( do wody na makaron ) - 1 łyżka(i)
- ew. plasterek szynki ( wg. uznania ) - 1 szt.

## Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Postawić osoloną wodę na makaron.
- 2.** 2. Po zagotowaniu się wody wrzucić makaron i gotować przez ok. 8 min.
- 3.** 3. W czasie, gdy makaron się gotuje roztopić masło na patelni.
- 4.** 4. Odląć makaron.
- 5.** 5. Na patelnię wrzucić serek i lekko roztopić ( trzeba uważać żeby się nie przypalił)
- 6.** 6. Do roztopionego serka dodać jajko oraz przyprawy i smażyć aż jajko się zetnie ( najlepiej smakuje lekko ścięte )
- 7.** 7. Podawać ozdobione gałązką bazylii  
SMACZNEGO!!!

## Jak podawać?

Najlepiej ozdobione listkiem bazylii :)

## Uwagi:

Do wrzącej wody na makaron dobrze jest wlać łyżkę oleju, ażeby makaron się nie posklejał...