

Spaghetti zapieczone w pomidorach



Składniki

- 10 dag makaronu spaghetti
- 2 jajka
- 5 dag parmezanu
- 4 pomidory
- 1/2 łyżeczki ziół włoskich-
majeranek, oregano, bazylija, rozmaryn
- sól himalajska do smaku
- pieprz czarny świeżo mielony do
smaku
- świeża natka pietruszki

Sposób przygotowania

Makaron spaghetti łamiemy na pół, gotujemy al dente w osolonym wrzątku, odcedzamy i osączamy na sicie, zostawimy do wystygnięcia. Pomidory myjemy, ścinamy wierzch około 2 cm, ostrym nożykiem lub łyżeczką wydrążymy środek - pozostałość użyć np. do zupy pomidorowej. Parmezan zetrzeć drobniutko na tarce, jajka roztrzepać w miseczce, wsypać ser i wymieszać, doprawić masę jajeczną solą i pieprzem. Wydrążone pomidory wyłożyć makaronem, zalać masą jajeczną, posypać ziołami włoskimi, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, włożyć do nagrzanego do 200°C piekarnika i zapiekać około 20-25 minut, aż masa jajeczna się zetnie. Udekorować przed podaniem świeżą natką pietruszki.