



Макарони на фурна с шунка и кашкавал

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Яйчени макарони
600 g	Пушена шунка
5 бр.	Яйца
6 с.л.	Олио
40 g	Настърган пармезан
40 g	Настъргано сирене Ементал
125 ml	Заквасена сметана
125 ml	Бита сметана
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 връзка	Див лук
	Пържен лук, Kotányi

- 1 Сварете макароните според инструкциите на опаковката. След това хубаво отцедете водата.
- 2 Нарежете шунката на малки кубчета и добавете към макароните заедно с пържения лук (количество според предпочитанията).
- 3 Разбийте жълтъците от яйцата заедно с битата сметана, сиренето Ементал и заквасената сметана. Добавете към макароните и разбъркайте добре. Добавете сол и пипер на вкус.
- 4 Разпределете сместа в тавичка и опечете на 180°C за 35 минути.
- 5 Сервирайте с див лук нарязан на ситно и поръсете с пармезан. За гарнитура препоръчваме зелена салата или салата с краставици.

