

## ZAPIEKANKA WARZYWNA

### Składniki:

- 20 dag grubszego makaronu — rurek lub wstążek
- 15 dag brukselki
- por
- marchew
- 2 szklanki mleka
- 2 cebule
- 2 ząbki [czosnku](#)
- jajko
- 2 łyżki startego sera (np. tyłzyckiego lub warmińskiego)
- masło
- vegeta, [imbir](#) w proszku, nać pietruszki, sól, [pieprz](#)

### Wykonanie:

Żaroodporne naczynie wysmarować masłem i włożyć do niego ugotowany makaron. Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zrumienić na reszcie masła i dodać do makaronu. Warzywa obrać i opłukać. Marchew pokroić w plastry, por na dwu centymetrowe kawałki. Brukselkę, marchew i por ugotować na parze na pół miękko, wyłożyć na makaron i wymieszać. Mleko doprawić vegetą, imbirem, solą, pieprzem, dodać natkę, wymieszać z roztrzepanym jajkiem i wlać do makaronu. Posypać startym serem i zapiekać 25 — 30 min. w piekarniku w temp. 180° C.