



## Макарони во Мафини

Поинаква идеја за подготовка на макароните, со зеленчук, јајца и Моцарела – сето тоа спакувано во облик на Мафини. Погледнете го видеото за да видите како!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

**Состојки:**

- 125 грама тестенини
- 4 јајца
- 2 млади кромидчиња
- 1 црвена пиперка
- 100 грама Моцарела

### Чекор 1

Тестенините сварете ги, исцедете ги и полијте ги со маслиново масло. Додадете малку изрендана Моцарела.

### Чекор 2

Ситно исечкајте ги црвената пиперка и младото кромидче. Јајцата изматете ги на страна.

### Чекор 3

Со малку маслиново масло премачкајте го калапот за мафини.

Сипете ги тестенините во калапите.

Измешајте се' заедно или кромидчето и пиперката ставете ги само на горниот дел од мафинот.

Декорирајте го со малку Моцарела секој мафин и прелијте го со матените јајца подеднакво во секое калапче.

### Чекор 4

Печете на 200 степени околу 15 минути, додека да зарумени Моцарелата. Сервирајте со домати.

### Совет

Ова е одличен начин да им сервираате пиперка и кромид на децата. Но, по желба, употребете зеленчук кој го сакате повеќе, или кој го имате во моментот!



**Користени производи:**



**Калап за мафини**



**Електрично ренде**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)