



## Sposób przygotowania

Makaron spaghetti łamiemy na pół, gotujemy all 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.

## 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