



## Sposób przygotowania

Boczek pokroić w kostkę podsmażyć z czosnkiem przeciśniętym przez prasę dodać szpinak lekko go zeszklić. Foremki do tartuletek nasmarować masłem, i ułożyć w nich w pionie rurki makaronu. Jajka roztrzepać i wylać do foremek posypać solą pieprzem i bazylią. Na jajko położyć warstwę startego żółtego sera później szpinak i żurawinę. Zapiekać w piekarniku od dołu w 170 c przez około 10 min. Wyciągnąć z foremek dobrze smakują na zimno jak i na gorąco, można jeszcze poleć swoim ulubionym dowolnym sosem np.pomidorowym.

## Makaronowe koszyczki



### Składniki

- 2 szkl. ugotowanego makaronu rurki
- 1 szkl. szpinaku
- 3 plastry wędzonego boczku
- 2 jajka
- 1/3 szkl. startego żółtego sera
- 3 ząbki czosnku
- masło
- kilka sztuk żurawiny
- sól
- pieprz
- suszona bazylija