מאק אנד צ'יז בתבנית

רכיבים

- 1/2 1/2 חבילה פסטה אסם מסולסלים (ניתן להשתמש בכל סוג פסטה אהוב)
- גביע גבינת קוטג'
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- גרם גבינת צ'דר מגוררת
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- ביצים
- גבעולים בצל ירוק קצוץ
- 1/2 1/2 חבילה פירורי לחם פירורית זהב (לקראמבל)
- גרם גבינת צ'דר (לקראמבל)
- כפית שום גבישי (לקראמבל)
- כפות שמן זית (לקראמבל)
- 1/2 1/2 כפית מלח (לקראמבל)

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל גבי האריזה.
2. בקערה מערבבים את הפסטה המבושלת עם שאר המרכיבים.
3. מניחים בתבנית אייר פרייר נייר אפייה משומן ויוצקים את הכל מעל.
4. מערבבים את תערובת הקראמבל. משטחים ומפזרים אותה מעל.
5. מחממים את האייר פריי לחום של 180 מעלות ואופים 30 דקות.

40 דקות

4 4