

Запеканка с беконом

Вам понадобится

Макароны	150 г
Молоко	200 мл
Яйцо куриное	3 шт
Бекон х/к	150 г
Масло сливочное	по вкусу
Сухари панировочные	по вкусу
Вода	1 л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 В чашу мультиварки налить воду и закрыть крышку. Установить программу ПАСТА, время приготовления 10 минут. Нажать «Старт».
- 2 После звукового сигнала открыть крышку, выложить макароны, перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.
- 3 Готовые макароны откинуть на дуршлаг и промыть. Бекон нарезать кубиками по 1 см, смешать с макаронами. Яйца взбить с молоком, солью и специями.

- 4 Чашу мультиварки смазать маслом, посыпать панировочными сухарями. В чашу выложить макароны с беконом и залить яично-молочной смесью. Закрыть крышку
- 5 Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 40 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.

Запеканка с беконом