

Лапша, запеченная с колбасой и помидорами

250 г лапши, 100 г колбасы, 2 ст. ложки тёртой брынзы, 3-4 очищенных свежих помидора (можно консервированных), 30-40 г сливочного масла, соль.

Лапшу сварить в подсоленной воде, отцедить и заправить маслом.

Выложить её в две миски из огнеупорного стекла, посыпать брынзой, покрыть тонкими кружками колбасы и ломтиками помидоров.

Запекать 10-12 минут в сильно нагретой духовке.

Эльвира ГИЛИНА, г.

Новокузнецк