

# Spaghetti pie



## Ingredienser:

- 1 løg
- 200 g skinke eller bacon
- margarine til stegning
- salt, peber, paprika
- 3 æg
- 2 dl mælk
- 2 dl fløde
- 1/2 l kogte makaroni

## How to:

1. Hak løg og kød og svits det let i lidt fedtstof.
2. Krydr med paprika og peber og læg blandingen i et smurt ovnfast fad.
3. Pisk æg, fløde, mælk og salt forsigtigt sammen.
4. Bland makaroni i æggeblandingen og lad det hvile lidt.
5. Hæld æggeblandingen over kødet og bag det hele i 35 minutter i en 200 grader varm ovn