

## Запіканка з макаронів і лікарської ковбаси

### *Інгредієнти (на 4 порції):*

Макарони (пір'я) – 250 г  
Лікарська ковбаса — 200–250 г  
Твердий сир — 150 г  
Яйця — 2 шт.  
Вершки 10–20% — 150 мл  
Вершкове масло — 10 г (для форми)  
Сіль — ½ ч. л.  
Перець — дрібка (за бажанням)

### *Спосіб приготування:*

Відварити макарони до стану аль-денте, відкинути на друшляк.  
Нарізати докторську ковбасу кубиками, сир натерти на терці.  
Збити яйця з вершками, додати сіль та перець.  
Духовку розігріти до 180 °С, форму змастити маслом.  
Змішати макарони з ковбасою, викласти у форму.  
Залити яєчно-вершковою сумішшю, посипати сиром.  
Запекати 25–30 хвилин, дати постояти 10 хвилин і подавати.

## Слойки з лікарською ковбасою та сиром

### *Інгредієнти (на 8 шт.):*

Листове тісто — 1 пласт (300–400 г)  
Лікарська ковбаса — 120 г  
Сир — 100 г  
Яйце — 1 шт. (для змащування)  
Трохи борошна — для роботи з тістом

### *Спосіб приготування:*

Якщо тісто заморожене, попередньо розморозити його в холодильнику протягом 3–4 годин або при кімнатній температурі 40–60 хвилин. Робочу поверхню злегка присипати борошном.  
Розкачати тісто товщиною близько 3–4 мм, щоб воно рівномірно підійшло при випіканні.  
Нарізати на 8 однакових квадратів (приблизно 10×10 см кожен).

Ковбасу нарізати невеликими кубиками або тонкою соломкою. Сир натерти на середній терці. Змішати сир з ковбасою, викласти на квадратик з тіста, загорнути, защепити краї, перекласти на деко, застелене пергаментом. Змастити збитим яйцем, за бажанням зверху можна посипати кунжутом або тертим сиром і запекати 15–20 хвилин при 190 °С.