

# ANIA STARMACH

## Maccaroni & Cheese – makaron w sosie serowym

### Co kupić?

400g	makaronu
200g	sera cheddar
50g	parmezanu
50g	masła
40g	mąki
300ml	mleka
150ml	śmietany
	natka pietruszki
	sól, pieprz, szczypta gałki muszkatołowej

### Jak przygotować?

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Masło rozpuść w garnku, dodaj mąkę, podgrzewaj przez chwilę.
3. Do garnka z roztopionym masłem i mąką wolno wlewaj mleko, cały czas mieszaj sos, aby nie powstały grudki.
4. Po zagotowaniu wymieszaj sos ze śmietaną, tartym cheddarem i makaronem. Całość dopraw do smaku solą, pieprzem i szczyptą gałki muszkatołowej.
5. Makaron przełóż do naczynia żaroodpornego i posyp parmezanem.
6. Zapiekaj go około 30 minut w temperaturze 180 stopni.
7. Udekoruj zapiekankę posiekaną natką pietruszki.