

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.