

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.