Domowy makaron z serem

Domowy makaron z serem, zapiekany z bułką tartą, jest wyjątkowo pyszny. Niepowtarzalny smak zawdzięcza własnej roboty sosowi z dwóch serów. Potrawa ta nieraz jeszcze zagości na stole.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

120 g makaronu kolanka
5 łyżek masła
3 łyżki mąki
1/2 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki pieprzu
1 i 1/2 szklanki mleka
110 g sera cheddar, tartego
60 g sera topionego w plasterkach, pokrojonego w kostkę
2 łyżki bułki tartej

PRZYGOTOWANIE:

1) Ugotować makaron. Odstawić. Roztopić 4 łyżki masła w rondlu. Dodać mąkę, sól i pieprz. Wymieszać. Stopniowo dolewać mleko.

2) Gotować sos 2 minuty, aż zgęstnieje. Zmniejszyć ogień. Dodać sery. Mieszać, aż się roztopią.

3) Włożyć makaron do naczynia żaroodpornego. Polać sosem serowym, wymieszać. Roztopić resztę masła i wymieszać z bułką tartą. Nałożyć na zapiekankę.

4) Piec 30 minut w temperaturze 190°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 309 kcal, 20 g tłuszczów (w tym 13 g NKT), 60 mg cholesterolu, 569 mg sodu, 22 g węglowodanów, 1 g błonnika, 11 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock