

# Makaron z serem dla dwojga

Kiedy podasz na stół makaron z serem dla dwojga, na talerzach nie zostanie ani odrobina. Zapieka się go w małym naczyniu żaroodpornym i podaje prosto z pieca. Palce lizać!

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

## LICZBA PORCJI:

2

---

## SKŁADNIKI:

60 ml kwaśnej śmietany  
1/3 szklanki mleka  
115 g ostrego sera cheddar, tartego  
60 g makaronu kolanka, ugotowanego  
2 łyżki cebuli, posiekanej  
słodka papryka, do posypania

## PRZYGOTOWANIE:

- 1) Wymieszać śmietanę z mlekiem w misce. Dodać ser, makaron i cebulę.
- 2) Przełożyć do nasmarowanego naczynia żaroodpornego. Posypać

papryką, przykryć i piec 25 minut w temperaturze 160°C.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 405 kcal, 25 g tłuszczów (w tym 18 g NKT), 92 mg cholesterolu, 831 mg sodu, 26 g węglowodanów, 1 g błonnika, 18 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*