

Mac&Cheese

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Těstoviny	1.6 kilogramy	makarony/kolínka
Mléko	780 mililitry	
Cheddar	624 gramy	případně mix s levnějším sýrem
Mouka - hladká	104 gramy	
Máslo	78 gramy	na bešamel + na vymazání
Koření - paprika uzená	1.6 gramy	
Dijonská hořčice	5.2 čajové lžičky	
Jarní cibulka		k podávání
Sůl		
Muškatový oříšek		

návod k přípravě

- 1) Těstoviny uvařte na skus. Poté je slijte a dejte do větší mísy.
- 2) Pekáč vymažte máslem. Sýr nastrouhejte najemno a dejte stranou.
- 3) V hrnci zpěňte máslo. Poté přisypte mouku a míchejte 2 minuty. Následně přilijte mléko a za stálého míchání vařte 3 minuty na mírném ohni. Jakmile mléko zhoustne, přidejte dvě třetiny nastrouhaného sýra, špetku muškátového oříšku, hořčici, špetku soli a na nízké teplotě míchejte, dokud se sýr nerozpustí.
- 4) Dvě třetiny hotového bešamelu smíchejte v míse s uvařenými těstovinami. Ty přemístěte do vymazané zapékačské mísy, zalijte zbylým bešamelem a vložte do trouby rozehřáté na 250 °C. Nechte zapéct 8 minut, poté posypte zbylým sýrem, teplotu snižte na 200 °C a pečte dalších 8–10 minut dozlatova. Hotové makarony ozdobte nakrájenou jarní cibulkou.

úkoly

recept nemá úkoly