

Mac&Cheese

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 25 porcí)	
Těstoviny	3 kilogramy	makarony/kolínka
Mléko	1.5 litry	
Cheddar	1.2 kilogramy	případně mix s levnějším sýrem
Mouka - hladká	200 gramy	
Máslo	150 gramy	na bešamel + na vymazání
Koření - paprika uzená	3 gramy	
Dijonská hořčice	10 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 zapékací mísy, zalijte zbylým bešamelem a vložte do trouby rozehráté 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