

Sýrové macaroni

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Těstoviny 500 g
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Polotučné mléko 200 ml
- Parmazán 60 g
- Čedar (nebo jiný tučný sýr) 250 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Uvařte těstoviny dle návodu na obalu, aby byly „al dente“. Scedte je a odložte stranou.
2. Předehřejte troubu na 200 C.
3. Do hrnce nalijte mléko, smetanu, špetku muškátového oříšku a přisypte 2/3 parmazánu a 2/3 čedaru. Zbytek obou sýrů si nechte na zapečení. Osolte a opepřete. Přidejte uvařené těstoviny a vše společně promíchejte. Sundejte z plamene.

4. Připravte si zapékací mísu a směs s těstovinami do ní přendejte. Zasypte oběma zbylými druhy sýra a pečte asi 10 minut. Povrch by měl být křupavý a upečený dozlatova.