

Zapékané smetanové makarony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 2 ks
- smetana 350 ml
- pepř 1 lžička
- sýr 200 g
- máslo 3 lžíce
- olej 1 ks
- sůl 1 lžíce
- mléko 200 ml
- makarony 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Makarony uvaříme v dostatečném množství osolené vody. Tvrdý sýr nastrouháme na jemném struhadle.

Cibuli oloupeme a pokrájíme na tenká půlkolečka. V hrnci svaříme smetanu s mlékem. Za stálého míchání pak do smetany postupně přidáváme polovinu strouhaného sýra, který necháme pomalu rozpustit.

Uvařené makarony vložíme do olejem vymaštěného pekáčku či zapékací mísy. Na rozložené makarony nalijeme smetanovo-sýrovou omáčku a posypeme je zbytkem strouhaného sýra. Pokrájenou cibuli zpěníme na másle a poklademe na nastrouhaný sýr. Vše dáme zapékat do předehřáté trouby asi na 20-30 minut.