



## Zapečené cestoviny so syrom (mac'n'cheese)

### Ingrediencie

- 400 g cestoviny
- 40 g maslo
- 30 g hladká múka
- 500 ml mlieko
- 1 lyžica dijonská horčica
- 1 štipka muškátový oriešok
- 200 g čedar
- 100 g gouda
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie
- 5 kvapky MAGGI Tekuté korenie

### Postup

1. Cestoviny dajte variť do osolenej vody a rúru nechajte predhriať na 180 stupňov.
2. Vo väčšom hrnci rozpustite maslo a naň nasypete hladkú múku, spoločne krátko zarestujte. Teraz do maslovej zápražky postupne prilievajte mlieko a vždy ho dôkladne vmiešajte, vznikne Bešamelová omáčka. Tú dochuťte tromi strouhnutými muškátového orieška, MAGGI Tekutým korením, horčicou, soľou a korením. Nakoniec do omáčky dajte obaja nastrúhané syry a nechajte ich rozpustiť. Trochu syru čedar si dajte bokom.
3. Uvarené cestoviny zlejte a vysypte ich do syrovej omáčky, všetko premiešajte a celý obsah hrnca preložte do pekáča. Povrch cestovín posypte zvyšným čedar a strúhankou zmiešanou s lyžičkou zmäknutého masla.
4. Menšie pekáč alebo zapekaciu misku vymažte maslom.
5. Cestoviny dajte zapiecať asi na 20 minút do vyhriatej rúry, než sa na povrchu vytvorí zlatá chrastičky.

		40
		4
sacharidy	88.46 g	
energie	839.78 kcal	
tuky	37.67 g	
proteín	35.41 g	