

# Makaróny zapečené v sýrovém krému

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1276 kalorií , 1 g cukrů , 113 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/makarony-zapecene-v-syrovem-kremu>

## Příprava

Makaróny polámeme na menšie kúsky, uvaríme v osolenej vode, prepláchneme a scedíme. Rajčiny pokrájame na kolieska, syry postrúhame. V kastrolí roztopíme maslo, pridáme múku a urobíme svetlu zápražku. Zalejeme mliekom, rozmiešame, povaríme. Pridáme mäkký aj tvrdý postrúhaný syr, nadrobno pokrájanú a opraženú cibuľu, soľ a korenie. Miešame, kým sa syr nerozpustí. Makaróny zalejeme omáčkou, premiešame. Polovicu zmesi rozložíme do vymastenej zapekacej misy na ňu dáme kolieska rajčin a zakryjeme ich druhou polovicou zmesi. Navrch opäť rozložíme rajčiny. Zapekáme cca 30-40 minút.

### Tip k receptu

Hotové porcie posypeme postrúhaným plesňovým syrom a bazalkou. Akom prílohu podávame čerstvý hlávkový šalát.

## Ingredience

- 400 g makaronů
- 4 rajčata
- 200 g taveného sýru
- 80 g másla
- 100 g strouhaného tvrdého sýru
- 50 g postrouhaného plísňového sýru
- 3 lžíce hladké mouky
- 300 ml mléka
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- troška mletého pepře
- troška čerstvé bazalky
- sůl podle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Hlavní chod