

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 posýpeme 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