



## Zapečené těstoviny se sýrem (mac'n'cheese)

### Ingredience

- 400 g těstoviny
- 0.25 lžička MAGGI Tekuté koření
- 40 g máslo
- 30 g hladká mouka
- 500 ml mléko
- 1 lžíce hořčice
- 1 špetka muškátový oříšek
- 200 g čedar
- 100 g gouda
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

### Postup

1. Těstoviny dejte vařit do osolené vody a troubu nechte předehřát na 180 stupňů.
2. Ve větším hrnci rozpustěte máslo a na něj nasypete hladkou mouku, společně krátce zarestujte. Nyní do máslové jíšky postupně přilévejte mléko a vždy ho důkladně vmíchejte, vznikne bešamelová omáčka. Tu dochuťte třemi strouhnutími muškátového oříšku, MAGGI Tekutým kořením, hořčicí, solí a pepřem. Nakonec do omáčky dejte oba nastrouhané sýry a nechte je rozpustit. Trochu sýru čedar si dejte stranou.
3. Menší pekáč nebo zapékací misku vymažte máslem.
4. Uvařené těstoviny slijte a vysypte je do sýrové omáčky, vše promíchejte a celý obsah hrnce přendejte do pekáčku. Povrch těstovin posypte zbylým čedarem a strouhankou smíchanou se lžičkou změkklého másla.
5. Těstoviny dejte zapéct asi na 20 minut do vyhřáté trouby, než se na povrchu utvoří zlatá krustička.

		40 Méně
Sacharidy	88.09 G	4
Energie	840.14 kcal	
Tuky	37.78 G	
Protein	35.7 G	