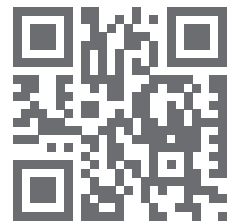


MAC AND CHEESE



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na Mac and cheese budete potrebovať (4 osoby):

500 g kolienok (makarónov), kus slaniny, zväzok jarnej cibulky, 2 veľké chilli papričky, 200 g cheddaru alebo iného syra, 250 ml smotany, 250 ml mlieka, 40 g masla, 40 g hladkej múky, bobkový list, čerstvo mleté čierne korenie a soľ, trochu muškátového orieška

A TAKTO NA TO:

Kolienka, teda makaróny uvarte v osolenej vode a scedte. Pripravte si bešamelovú omáčku. Vo väčšom kastróle rozpustte maslo, zasypte ho múkou a poriadne premiešajte. Nechajte múku trochu osmažiť. Zalejte mliekom a smotanou, pridajte bobkový list, osolte a okoreňte. Miešajte, dokým bešamel nezíska konzistenciu omáčky a pridajte syr. Takúto omáčku nazývajú Francúzi Mornay. Pridajte kolienka a premiešajte. Už teraz by sa jedlo dalo pokojne jesť, ale vyčkajte, o chvíľu ho dostaneme na vyššiu úroveň.

Nakrájanú cibuľu, slaninu a chilli trochu osmažte. Pridajte k cestovine a premiešajte. V prípade potreby dochuťte soľou a korením. Zapekajte v rúre rozohriatej na 180 stupňov asi 15 minút. Hotovo!

