

Makarony se třemi druhy sýra

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: ajta



Suroviny

6 dl bešamelové omáčky
225 g makaronů
125 g nastrouhaného zralého čedaru
1 lžíce celozrnné hořčice
2 lžíce nasekané čerstvé pažitky
4 pokrájená rajčata
125 g nastrouhaného sýra Red Leicester
60 g nastrouhaného plísňového sýra
2 lžíce slunečnicových semínek
1 vejce
pepř
sůl
čerstvá pažitka na ozdobení

Postup

Připravte bešamelovou omáčku, přelijte ji do misky a zakryjte víčkem. Odložte stranou.

V hrnci přiveďte osolenou vodu do varu, makarony vařte 8-10 minut, dokud nezměknou. Nechte okapat a přendejte do žáruvzdorné nádoby.

Smíchejte dohromady ušlehané vejce, čedar, hořčici, pažitku, koření, bešamelovou omáčku a lžící rozetřete na makarony. Dbejte aby makarony byly dobře překryté. Navrch přidejte rajčata pokrájená na kolečka.

To vše posypte sýrem Red Leicester, plísňovým sýrem a slunečnicovými semínky. Vložte do trouby a pečte při teplotě 190 °C zhruba 25-35 minut, dokud povrch nezačne bublat a nezezlátne. Ozdobte pažitkou a okamžitě podávejte.

PS: Sýr Red Leicester nahrazení buď slušným Eidamem (jemnější verze), nebo Raclettem (verze pikantnější).

TIP: Osobně přidávám na kostičky pokrájenou šunku.