Mac and cheese s Tylžským sýrem

40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience:

- 300 g těstovin typu makarony nebo kolínka
- 250 g Tylžského sýra
- 50 g Jihočeského másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 500 ml Jihočeského mléka
- 1 lžíce dijonské hořčice
- špetka muškátového oříšku
- sůl, pepř

Na posypání:

- 3 lžíce strouhanky
- 1 lžíce rozpuštěného Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Uvaříme si těstoviny podle návodu na obalu tak, aby byly al dente. Scedíme je a odložíme stranou.

V hrnci rozpustíme máslo, přisypeme mouku a krátce ji orestujeme, aby vznikla světlá jíška. Postupně za stálého míchání přiléváme mléko a vaříme, dokud omáčka nezhoustne. Přidáme dijonskou hořčici, špetku muškátového oříšku, osolíme a opepříme. Nakonec vmícháme nakrájený Tylžský sýr, který necháme v bešamelu rozpustit.

Těstoviny smícháme se sýrovou omáčkou a vše přendáme do zapékací mísy. V malé misce smícháme strouhanku s rozpuštěným máslem a posypeme vršek těstovin.

Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 20 minut, dokud povrch nezezlátne a nevytvoří se křupavá kůrčička. Podáváme ještě horké.