Mac and cheese s Tylžským sýrem

30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience:

- 300 g těstovin (makarony nebo kolínka)
- 250 g Tylžského sýra
- 350 ml Jihočeského mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce Jihočeského másla
- muškátový oříšek
- sůl, pepř
- 2 lžíce strouhanky

Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme a scedíme. Troubu předehřejme na 200 °C a Tylžský sýr nastrouháme nahrubo.

Pokračujeme přípravou bešamelu: v rendlíku rozpustíme máslo a zasypeme ho moukou. Chvilku mícháme, a vytvoříme tak světlou jíšku. Za stálého míchání postupně přidáváme mléko. Když je bešamel hustý, dáme do něj rozpustit většinu sýra. Trochu si necháme na posypání. Bešamel dochutíme muškátovým oříškem, solí a pepřem.

Těstoviny přendáme do zapékací formy, zalijeme je sýrovým bešamelem a lehce promícháme. Makarony posypeme zbylým sýrem a strouhankou.

Pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 200 °C asi 20 minut.