Mac & cheese s High protein cottagem

40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 250 g těstovin (kolínek)
- 100 g Tylžského uzeného sýra
- 1 High protein cottage
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 1/2 lžičky hořčice
- 500 ml zeleninového nebo kuřecího vývaru
- 500 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 1 lžíce Jihočeského másla
- sůl
- čerstvě mletý pepř

Návod na přípravu:

Do hrnce nalijeme vývar a čerstvé Jihočeské mléko, přivedeme k varu, osolíme a vsypeme těstoviny. Vaříme je do změknutí. Mezitím do mixéru vložíme High protein cottage, hořčici, česnek, nakrájený Tylžský uzený sýr a rozmixujeme dohladka. Uvařené těstoviny scedíme, přidáme k nim sýrovou směs a naběračku vývaru, ve kterém se vařily. Promícháme a přendáme do zapékací mísy. Krátce zapečeme v troubě, dokud povrch nezezlátne.