



JERNEJ KITCHEN

MAC AND CHEESE (TESTENINE S SIROM)

Mac and Cheese ali testenine s sirom nahranijo tudi najbolj lačne. So kremne, slastne in sitostne ter pripravljene v samo enem loncu.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

MAC AND CHEESE

- 60 g masla
- 50 g gladke bele moke
- ½ žličke mletega česna
- ¼ žličke mletega muškarnega oreha
- 750 ml mleka
- 650 ml vode
- 1 lovorov list
- 1 vejica svežega žajblja
- 300 g testenin navihančkov (Zlato polje)
- ½ žličke soli
- ¼ žličke mletega popra
- 100 g naribanega sira Gauda
- 120 g naribanega sira Cheddar

BEŠAMEL

V lonec damo maslo. Ko se stopi, dodamo moko in dobro premešamo. Kuhamo 5 minut, da se moka skuha in rahlo porjavi. Dodamo začimbe in polovico mleka ter dobro premešamo in kuhamo, da se zmes zgosti, nato vmešamo z metlico še preostalo mleko.

SKUHAMO TESTENINE IN DOKONČAMO

Dodamo vodo, lovor in žajbelj ter počakamo, da mešanica zavre. Vanjo stresemo testenine navihančke in jih kuhamo 12-14 minut, oziroma tako dolgo, da so kuhani al dente. Odstavimo z ognja, začinimo s soljo in poprom ter dodamo naribana sira. Dobro vmešamo, da se sestavine povežejo, nato postrežemo. Testenine razdelimo med šest krožnikov in poljubno posujemo s svežim sesekljanim drobnjakom.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- lonec
- strgalnik
- metlica

Oglas