

Makaron domowy pod beszamelem



ASIA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
jaja	3
woda	10 ml
żółty ser	150 gram
sól	do smaku
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
mleko	0,5 litr
gałka muszkatałowa	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wysypać mąkę na stolnicę, zrobić dołek w kopczyku, wbić jaja, zagnieść, osolić; w miarę potrzeby dolewać po trochu wody. Ciasto powinno być gładkie i elastyczne. Odkrawać z niego niewielkie kawałki i podsypując mąką wałkować je na cienkie placki (ok. 2mm grubości). Placki przekładać na czysta ściereczkę do podsuszenia. Przesuszone pokroić w 10 cm paski, układać jeden na drugim i kroić w dowolnej szerokości makaron.

Zagotować 3 litry lekko słonej wody, wrzucić makaron, gotować do miękkości. odcedzić i polać zimną wodą.

Przygotować beszamel; w rondelku rozpuścić masło, dodać mąkę, kiedy zasmażka się spieni i zbieleje, wlać mleko i gotować do momentu, aż beszamel lekko zgęstnieje. doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatałową.

Makaron przełożyć do naczynia żaroodpornego, polać sosem i posypać żółtym serem. Zapiekać, poki ser się nie zarumieni.