

Makaron Conchiglie zapiekany z sosem serowym i pieczarkami .



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

25 sztuk muszelek średniej wielkości ,2 łyżki masła,2 łyżki mąki,³/₄ szklanki mleka

¹/₂ szklanki śmietanki,10 dag serka topionego kremowego,5 dag utartego sera Cheddar (lub innego ostrego sera)

pieczarki	8 szt.
olej	1 łyżka
koperek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie al dente .Odcedzić .

W trakcie gotowania makaronu zrobić sos . W rondelku rozpuścić masło. Wsypać mąkę , wymieszać . Wlać po woli mleko , a potem śmietankę .Ogrzewać aż sos zacznie gęstnieć .Dodać serek topiony i rozpuścić go . Doprawić do smaku gałką muszkatołową , pieprzem .Pieczarki pokroić w plasterki i usmażyć na rumiano na oleju.

Do naczynia do zapiekania wlać połowę sosu. Ułożyć makaronowe muszle .Polać resztą sosu.

Posypać serem Cheddar , pieczarkami i koprem . Wstawić do rozgrzanego piekarnika i zapiekać aż ser się roztopi i utworzy „ skorupkę „ . Ok. 25 minut .