zapiekanka z makaronem



POLLY66

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	400 gram
kuskus	1 szklanka
szynka wieprzowa	250 gram
groszek zielony	300 gram
cebula biała	1
żółty ser	200 gram
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	do smaku
sok z cytryny	
mąka	2 łyżki
mleko	1,5 szklanki
masło	4 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kuskus zalać wrzątkiem i odstawić.Makaron ugotować al dente. Cebulę zeszklić na oleju z szynką. W rondelku rozpuścić masło.Partiami wsypywać mąkę,stale mieszając.Po powstaniu gładkiej masy dodawać stopniowo mleko,mieszać.Przyprawić solą,pieprzem,gałką i sokiem z cytryny. Wysmarować naczynie żaroodporne tłuszczem.Wyłożyć makaronem,groszkiem,szynką i kuskusem. Wymieszać,posypać startym serem i polać sosem. Piec ok 20 min w200stopniach.