Przepis dnia V: Zapiekanka makaronowa z brokułami, odc. 56

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	250 g
brokuł	200 g
ser pleśniowy	
czosnek	2 ząbki
mleko	300 ml
masło	
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Czosnek siekamy w bardzo drobne plasterki i podsmażamy na maśle przez około 2-3 minuty.

KROK 2 Sery rozdrabniamy wedle uznania na kawałki.

KROK 3 Wcześniej ugotowany makaron układamy w naczyniu żaroodpornym. Na makaron układamy różyczki brokułów. Posypujemy całość przyprawą do makaronu oraz odrobiną gałki muszkatołowej – czynności powtarzamy dopóki nie skończą nam się składniki.

KROK 4 Przygotowujemy sos: do podsmażonego czosnku dodajemy mleko i wrzucamy rozdrobnione sery. Do sosu dodajemy zgniecione liście laurowe, czekamy aż sos się wyredukuje.

KROK 5 Zalewamy sosem warstwową zapiekankę. Przykrywamy naczynie żaroodporne folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 20 minut. Po 20 minutach zdejmujemy folię i wstawiamy zapiekankę do piekarnika na kolejne 10 minut.

KROK 6 Podajemy w naczyniu żaroodpornym udekorowaną świeżymi ziołami i pomidorkami cherry.