

Zapiekanka makaronowo-brokulowa



MARGOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	0,5 kg
masło	3 dag
mąka pszenna	3 łyżki
woda	3 szklanki
śmietana	3 łyżeczki
ser żółty	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron (ilość według własnego uznania) i brokuły ugotować w osolonej wodzie.

Sos beszamelowy:

Masło rozpuścić, dodać mąkę pszenną i wymieszać. Dolać 3 szklanki wody i gotować do momentu zgęstnienia. Następnie dodać kostkę bulionową i wymieszać. Zdjąć sos z ognia i dodać śmietanę.

Makaron i brokuły włożyć do naczynia żaroodpornego, połączyć sosem beszamelowym i posypać żółtym serem.

Zapiekać w temp. 180 stopni przez ok. 1h.