

מק אנד צ'יז מ-5 רכיבים
בלבד!



רכיבים

- חבילה פסטה אסם קרניים בינוניות
- גרם קמח לבן (בערך 3 כפות גדושות)
- מיליליטר חלב (2 כוסות+1 כף+1/3 כף)
- גרם גבינה קשה פיקנטית מגורדת (ניתן להחליף לגבינת עמק מגורדת)
- גרם גבינת מוצרלה מגורדת

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מתחילים בהכנת הבשמל. בסיר קטן או קלחת שמים את החלב על להבה נמוכה-בינונית, מחממים מעט ומכניסים פנימה את הקמח ומערבבים עם מטרפה
3. מנמיכים את הלהבה ומערבבים עד הסמכה, תוך ערבוב (תהליך של 15-20 דקות).
4. מבשלים את הפסטה בסיר עם מלח לפי ההוראות בגב האריזה ומסננים את הפסטה.
5. מערבבים את הפסטה בעודה חמה עם הבשמל והגבינות, מתבלים במלח ופלפל שחור גרוס לפי הטעם.
6. מסדרים בתבנית (תבנית פיירקס מלבנית 30*25 ס"מ) ואופים 25-30 דקות.

30 דקות

8 servings 8