

## פתיתים מק אנד צ'יז



### רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות פתיתים אפויים אורז אסם
- כפות חמאה
- כפות קמח
- כוסות חלב חם
- כפית חרדל דיז'ון (לא חובה)
- 1/2 2/1 כפית שום כתוש או אבקת שום (לא חובה)
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כוס גבינת צ'דר מגוררת
- כוס גבינת גאודה מגוררת

### הכנה

1. מבשלים את הפתיתים לפי ההוראות בגב האריזה.
2. בסיר רחב על אש בינונית, ממיסים חמאה.
3. מוסיפים את הקמח וטורפים עד שנוצרת עיסה אחידה. יוצקים בהדרגה את החלב החם, מערבבים עד לקבלת מרקם חלק ללא גושים.
4. מוסיפים את שאר המרכיבים של הרוטב: חרדל הדיז'ון, שום, מלח ופלפל שחור. מערבבים היטב.
5. מוסיפים את הגבינה המגוררת ומערבבים עד שהיא נמסה.
6. מוסיפים את הפתיתים המבושלים ומערבבים עד שהם מצופים היטב. טועמים ומתקנים תיבול לפי הטעם.

30 דקות

2 2