

Przepis na makaron z serem i dynią

Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 400g makaron rurki (macaroni)
- 50g masła
- 50g mąki pszennej
- 500ml mleka
- 150g startego sera
- 500 g dyni

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 190°C.
2. Używając dużego noża, pokrój dynię na kawałki, usuwając wcześniej środek i nasiona.
3. Przełóż dynię do naczynia do pieczenia i polej olejem.
4. Piecz dynie w piekarniku przez około 1-1.5h, aż będzie miękka. Czas gotowania zależy od wielkości dyni, więc jeśli jest bardzo duża, przykryj ją folią aluminiową, aby nie przypaliła się na zewnątrz.
5. Wyjmij dynię z piekarnika i postaw na bok aby ostygła.
6. Odmierz 500g dyni potrzebną do tego przepisu i rozgnieść ją za pomocą widelca lub tłuczka do ziemniaków do uzyskania gładkiej masy.



4
Porcje

Makaron z Serem

1. Ugotuj makaron: zagotuj wodę w garnku. Dodaj makaron i gotuj zgodnie z instrukcjami producenta. Odcedź i splucz odrobiną zimnej wody (aby rurki się nie sklejały) i odstaw na bok.
2. Rozpuść masło w średnim lub dużym garnku, dodaj mąkę, i mieszaj na małym ogniu, nie pozwalając, aby się zbarwiła. Stopniowo dodaj mleko i mieszaj aż się zagotuje. Następnie zmniejsz ogień i gotuj sos, aż będzie gęsty i gładki.
3. Dodaj 2/3 sera i mieszaj, aż się rozpuści w sosie.
4. Dodaj puree z dyni i dobrze wymieszaj razem.
5. Spróbuj i dopraw solą i pieprzem do smaku. Szczypta startej gałki muszkatołowej (jeśli ją masz) doda smaku w tym daniu.
6. Dodaj ugotowany makaron i dobrze wymieszaj.
7. Przełóż do wysmarowanego masłem naczynia do pieczenia i posyp resztą sera.
8. Zostaw w piekarniku aż ser się roztopi, a wierzch nabierze złocisto-brązowego koloru

**CITY
CATERING**

Food for good™

Dołącz do naszej grupy na Facebook-u!

Aby znaleźć więcej przepisów i pomysłów na pyszne dania dla twojego dziecka, dołącz do naszej grupy na Facebook-u pod nazwą 'Cooking at Home with City Catering':

[Facebook.com/groups/CookingAtHomeWithCityCatering](https://www.facebook.com/groups/CookingAtHomeWithCityCatering)