



Makaron serowy z brokułem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron gotujemy według instrukcji na opakowaniu.

Krok 2

Masło rozpuszczamy w garnku. Dodajemy powoli mąkę cały czas mieszając. Podgrzewamy przez 2-3 minut. Dodajemy powoli mleko i mieszamy cały czas energicznie. Podgrzewamy aż sos zgęstnieje.

Krok 3

Brokuł dzielimy na różyczki. Następnie gotujemy je w lekko osolonej wodzie.

Krok 4

Do sosu dodajemy ser i gotujemy, aż się rozpuści. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Dodajemy makaron i mieszamy.

Krok 5

Makaron podajemy z brokułem. Możemy także ozdobić płatkami chili.

Składniki:

110 g masła Łaciate

Okolo 340 g drobnego makaronu
(kolanka, macaroni, świderki)

60 g mąki pszennej

Sól

Pieprz

Gałka muszkatołowa

470 ml mleka Łaciate

2 szklanki sera żółtego (startego)

1 brokuł

Płatki chili (do dekoracji)