



Макарони со Сино Сирење

Макарони со сирење отсекогаш биле омилен семеен рецепт, но во овој рецепт ќе смениме неколку работи. За да ја забрзаеме постапката, оваа варијанта ќе ја готвиме само на плотна и ќе ставиме сино сирење. Можете да ставите и малку рокфорд сирење, но ние ќе ставиме горгонзола.



Состојки:

- 200 грама горгонзола сирење
- 100 грама путер
- 750 мл млеко
- 75 грама брашно
- 300 грама макарони
- сол и бибер

Чекор 1

Ќе почнеме со правењето бешамел сос.

Стопете малку путер во загреана тава и додека се топи почнете да сеете брашно во тавата. Исмешајте ги заедно за да направите запршка и кога ќе ја добиете, сипете малку млеко.

Во овој момент ќе ставиме само една четвртина од млекото за сосот да почне да се згуснува. Ако ставиме премногу млеко во сосот, тој ќе биде многу редок. Треба да го контролираме сосот и полака да го крчкаме.

Досипувајте млеко секоја минута за сосот да продолжи да се крчка.

Кога сосот ќе почне да ја добива својата завршна форма, почнете да ја рендате горгонзолата во смесата. Ние тоа го правиме со ситно ренде, но вие можете да ставите поголеми парчиња и да ја оставите да се стопи. Горгонзолата е сирење со СИЛЕН вкус кое на сосот ќе му даде специфичен вкус. Сините делови сирење ќе му дадат боја на јадењето.

Подоцна, изрендајте го остатокот од сирењето, но оставете малку настрана за гарнирање. Извадете ја тавата од огнот и ставете ја настрана кога сосот ќе биде готов.

Чекор 2

Загрејте малку вода во тенџере пред во неа да ставите сол и маслиново масло. Потоа, ставете ги макароните и оставете ги да се варат.



Овде користиме мали макарони кои највеќе одговараат за макарони со сирење затоа што му овозможуваат на крајното јадење да стане многу компактно. Можете да го ставите јадењето и во рерна и да го потпечете со презла одозгора, но ние ви покажуваме брз рецепт кој се готви на плотна.

Чекор 3

Исцедете ја пастата и измешајте го сосот во пастата. Погрижете се сосот ЦЕЛОСНО да ја прекрие пастата. Сега сте спремни за сервирање.

Чекор 4

Време е за сервирање: едноставно ставете го јадењето во чинија. Потоа ставете и малку свежа горгонзола.

На крај јадењето го декорираме со гранче рузмарин.

Совет

Мек ен чиз, како што го нарекуваат американците, секогаш остава добар впечаток кај оние што го јадат. Традиционално би го сервирале подготвен со кашкавал и потпечен во рерна. Зошто не се обидете да го направите со сланина и неколку јаки тревки? Едноставно е.

Користени производи:



Касерола



Тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk