



Макароны с сыром в духовом шкафу

Fırında Peynirli Makarna



1 пакет макарон
5,5 стаканов воды
1 ст. л. подслн. масла
1 щепотка соли
Для соуса:
2 шт. яйца
2 стакана молока
2 ст. л. муки
7 ст. л. подслн. масла
0,5 ч.л. черный молотый перец
1 ч. л. соли
Для начинки:
2 стакана размятой брынзы
Для посыпки:
1 стакан потертого сыра

- # В кастрюлю налить воды, добавить 1 ложку масла, щепотку соли, закипятить. Закинуть макароны, когда они закипят, убавить огонь, перемешать и закрыть крышкой.
- # Через 10-12 минут снять с огня.
- # В глубокой чашке взбить яйца, добавить молоко, 7 ложек масла, муку, соль и перец, хорошо перемешать и отставить.
- # В смазанный маслом противень выложить половину макарон. Сверху выложить брынзу и оставшуюся часть макарон.
- # Все это залить приготовленной молочной смесью и посыпать тертым сыром.
- # В разогретую до 200 градусов духовку поставить противень и готовить пока сыр поджарится.
- # Подавать порезав на кусочки.

В этом блюде рекомендуется использовать брынзу не жирную.