סדנה־לי

מקרוני אנד צ׳יז עם רוטב גבינה שמכינים בבית

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**10 דקות**	**20 דקות**	**30 דקות**

ציוד: שני סירים ומטרפה

מצרכים

- ☐ 300 גרם מקרוני
- ☐ 30 גרם חמאה
- ☐ 30 גרם קמח
- ☐ 500 מ״ל חלב
- ☐ 180 גרם צ׳דר או גבינה צהובה מגוררת
- ☐ חצי כפית חרדל חלק
- ☐ רבע כפית מלח, ועוד למי הפסטה לפי הטעם
- ☐ מעט פלפל שחור

אופן ההכנה

1. מבשלים מקרוני לפי האריזה ומסננים. שומרים חצי כוס ממי הבישול.
2. ממיסים חמאה בסיר על אש בינונית. מוסיפים קמח ומערבבים דקה בלי להשחים.
3. מוסיפים חלב בהדרגה תוך טריפה. מבשלים 4–6 דקות עד שהרוטב מסמיך ומבעבע בעדינות.
4. מכבים, מוסיפים גבינה בהדרגה, חרדל, מלח ופלפל. מערבבים מקרוני פנימה ומדללים בכף מי בישול בכל פעם לפי הצורך.