

Запеканка из макарон с тремя сортами сыра

Подготовка: 15 минут

Блюдо готово через 50 минут

6 порций

1 зубчик чеснока

2 стакана домашнего сыра

90 г творога

1/2 стакана молока

1/4 ч. ложки мускатного ореха

1/4 ч. ложки соли

1/2 стакана тертого пармезана

1/2 стакана тертого сыра твердых сортов

3 разноцветных сладких перца

325 г макарон "ракушки" (примерно 5 стаканов)

1 Нагрейте духовку до 190°C. Смажьте сливочным маслом форму для запекания.

2 Вскипятите воду в большой кастрюле.

3 В это время измельчите чеснок. Добавьте в большую емкость чеснок, домашний сыр и творог. Перемешайте. Добавьте молоко и еще раз перемешайте. Добавьте мускатный орех, соль и черный перец. Перемешайте.

4 В маленькой миске перемешайте пармезан и твердый сыр. Отставьте в сторону. Нарезьте сладкий перец в длину на узкие полоски.

5 Всыпьте в кипящую воду макароны и варите 9-11 минут или как указано на упаковке. За три минуты до конца готовки добавьте сладкий перец.

6 Откиньте макароны и перец на дуршлаг. Положите их в большую миску. Добавьте творожный соус и 1/2 стакана смеси из пармезана и твердого сыра. Хорошенько все перемешайте.

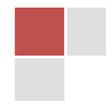
7 Положите макароны в форму для запекания. Посыпьте запеканку 1/4 стакана смеси из пармезана и твердого сыра. Пеките 25-30 минут или до тех пор, пока запеканка не зарумянится.

Кленова Елена Геннадиевна - мама

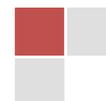
Кленов Лев, 6 лет

1. **Название блюда** - "Запеканка из макарон с тремя сортами сыра"

Кленов Лев



2. Номинация
3. Категория
4. Фотографии блюда



5. Фотографии процесса изготовления блюда ребенком



