



# Паста с кашкавал – австрийски стил (Mac n Cheese)

⌚ 40–45 Минути 

## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 бр.	Яйца
250 g	Брашно
50 ml	Вода
1 с.л.	Масло
150 g	Сирене Беркезе (Bergkäse), настързано
1 чаша	Магданоз
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

## Подготовка

- 1 Разбийте яйцата с 5 g сол и брашно. Добавете водата и пригответе тесто. Оставете го настрана за 10 минути.
- 2 Пригответе макарони от тестото, като го рендосате или оформите с пръсти. Изсипете макароните в подсолена, къкреща вода. Изчакайте да заври и отцедете водата когато са готови. Изплакнете със студена вода.
- 3 Изсипете макароните в тиган с маслото и бъркайте докато се загрее. Добавете сиренето и го оставете да се разтопи, като бъркате постоянно.
- 4 Сервирайте ястието поръсено с хрупкав пържен лук и ситно нарязан магданоз.

