



Пълнени тикви с Мас'н'Cheese

🕒 60–75 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте тиквите добре. Отрежете върха, така че да може да се ползва за капаче и почистете семките.

СЪВЕТ: Използвайте наистина малки тикви! Препоръчваме сорт Хокайдо или Патисон.

Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

5 бр.	Малки тикви
500 g	Макарони
60 g	Масло
40 g	Брашно, пресято
750 ml	Мляко
350 g	Чедър
1 ½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 2 Сварете макароните според указанияето на опаковката. Докато се варят настържете чедъра.
- 3 Загрейте маслото на тиган, на ниска топлина. Добавете брашното и разбъркайте с тел за разбиване, докато получите гладка и златиста смес – около две минути. Постепенно изсипете млякото, разбърквайки постоянно. Гответе около 10 минути.
- 4 Махнете тигана от котлона и разбъркайте 300 g от чедъра в сместа. Овкусетe с чесън на гранули, сол и пипер. Добавете прецедените макарони и разбъркайте.
- 5 Напълнете тиквите с макароните, поръсете с остатъка от чедър и похлупете с горната част от тиквите. Опечете в предварително загрята фурна на 175°C за 15-20 минути.

