



# Sajtos tésztával töltött sütötök

🕒 60–75 Perc 

## Elkészítés

- 1 A sütötököket alaposan megmossuk, a tetejét levágjuk, és egy kanállal eltávolítjuk a magokat. Vizet forralunk, és megfőzzük a tésztát a csomagolás utasításai szerint. Ezután hideg vízzel leöblítjük, és jól lecsepegtetjük.
- 2 Közben lereszeljük a sajtot. Majd egy serpenyőben alacsony lángon megolvasztjuk a vaját. Hozzáadjuk a lisztet, és addig keverjük, amíg sima keveréket kapunk. Ez körülbelül 2 perc. Most lassan és fokozatosan hozzáadjuk a tejet, folyamatosan kevergetve, hogy ne képződjön csomó.
- 3 A mártást kevergetve addig főzzük, amíg besűrűsödik, kb. 10 percig. Ezután levesszük az edényt a tűzről, és belekeverünk 300 g sajtot. Amikor a sajt megolvadt, fokhagymaporral, borssal és sóval ízesítjük. Majd összekeverjük a makarónit a sajtmártással.
- 4 Megtöltjük a tököket a makarónival. A tetejére egy kis sajtot teszünk, és mehet be a sütőbe.
- 5 175 fokon 15-20 percig sütjük.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

5 db	Sütötök, mini
500 g	Makaróni tészta
60 g	Vaj
40 g	Finomliszt
750 ml	Tej
350 g	Cheddar sajt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 csipet	♦ Fokhagyma granulátum

