



# Makaróny se sýrem

## Ingredience:

Na 4 porce budeme potřebovat:

500 g kolínek

5 lžic másla

5 lžic hladké mouky

3 dcl mléka

1 lžičku kari koření

1 lžičku chilli

1 lžičku worčestru

4 druhy sýru, vždy po hrsti (ideálně parmezán, gouda / čedar, mozzarella nebo nějaký sýr švýcarského typu)

50 g šunkového salámu Schneider nakrájeného na kostičky

2 lžičky soli nebo více podle chuti

trochu čerstvě namletého pepře

## Postup:

Kolínea uvaříme podle instrukcí na obalu al dente, zcedíme a necháme stranou. Ve stejném (stále teplém) hrnci rozpouštíme máslo dokud nezačne pění. Přidáme mouku a mícháme asi dvě minuty, dokud nemá směs zlatavou barvu. Přilijeme mléko a vytrvale mícháme, aby v bešamelu nebyly cucky. Necháme provařit, ztlumíme a počkáme než tekutina zhoustne.

Přidáme koření i worčestr, nastrouhaný sýr (trochu parmezánu si necháme navrch). Sýr necháme rozpustit a pak přidáme šunkový salám na kostičky. Vmícháme uvařená kolínka, dosolíme a opepříme.

Celou směs přesuneme do zapékací nádoby, posypeme parmezánem a pečeme v troubě při 190 stupních asi 20 minut (dokud nezačne sýr bublat). Podáváme s čerstvou zeleninou: např. cuketou zakáplou octem a olivovým olejem. Dobrou chuť!

Tento recept pro vás připravil <http://www.ohmychef.cz>.

