

BACON MAC AND CHEESE



2 főre

200 g bacon
30 g finomliszt
600 ml tej
0.5 tk őrölt szerecsendió
1 tk fokhagymapor
0.5 tk Cayenne-bors
só
100 g vörös cheddar
50 g füstölt trappista
250 g szarvacskatészta

A bacon mac and cheese recept első lépéseként elkészítjük a baconös besamel mártást.

Ehhez a bacont felkockázzuk, és egy közepes méretű, hideg lábasban indítva aranybarnára pirítjuk. A lepirult baconre szórjuk a lisztet, kicsit még pirítjuk az egészet, majd felöntjük a tejjel, és addig kevergetjük, ameddig be nem sűrűsödik. Az így kapott baconös besamelbe szórjuk a fűszereket, majd belereszeljük a cheddar és a füstölt sajtot is.

A szarvacskatésztát bő, sós vízben kifőzzük, majd összekeverjük a sajtmártással, és már ehetjük is.

Bacon mac and cheese (Fotó: Street Kitchen)

Elkészítési idő: 25 perc

