

# Muffinki serowe (na słono)

**Czas wykonania:** 1 h **Ilość porcji:** 10 sztuk

## **Składniki:**

- 150 g makaronu (typu kokardka mała)
- 2 łyżki mąki
- 225 ml mleka
- 150 g sera żółtego
- 2 łyżki masła
- 1 ½ łyżki bułki tartej
- pieprz i sól



## **Przygotowanie:**

Posmarować foremki masłem i posypać bułką tartą.

W osolonej wodzie ugotować makaron (al dente).

Przygotować sos; w garnku roztopić masło, dodać mąkę. Składniki wymieszać z szczyptą soli i pieprzu, aż powstanie gładka zasmażka. Wlać do zasmażki mleko i gotować ok. 3-5 min. do czasu zgęstnienia. Ściągnąć z gazu, dodać 100 g startego sera i mieszać do czasu całkowitego roztopienia się sera.

Przełożyć makaron do sosu i wymieszać.

Napełnić muffinki nadzieniem i posypać każdą resztą startego sera (50 g).

Piec przez 20 min w 190 stopniach.

Po upieczeniu foremki podważyć nożem i wyłożyć na talerz.

Najlepiej smakują jeszcze gorące.