

Zapiekanka brokułowa z makaronem

Czas wykonania: 50 min **Ilość porcji:** 6

Składniki:

- 200 g makaronu (kolanko)
- 450 g brokułów mrożonych
- 2 łyżeczki soli

Sos beszamelowy:

- 3 łyżki mąki
- 500 ml mleka
- 200 g sera (50 g parmezanu, 80 g goudy, 70 g ementaler)
- 40 g masła
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu

Dodatkowo:

- 30 g parmezanu (do posypania)
- 1 łyżkę oliwy



Przygotowanie:

Makaron i brokuły ugotować w osolonej wodzie.

Sos beszamelowy:

W średniej wielkości garnku roztopić masło, dodać mąkę i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Kolejno dolać mleko oraz doprawić solą i pieprzem. Wbić jajko – energicznie wymieszać. Na koniec wymieszać całość ze startym serem i gotować do czasu całkowitego rozpuszczenia się sera.

Makaron i brokuły odcedzić i wymieszać. Następnie wlać sos i połączyć masę.

Do naczynia żaroodpornego wysmarowanego tłuszczem przelać całą masę. Po górze posypać startym parmezanem i piec 25 minut w 175 stopniach (5 minut przed końcem przełączyć piekarnik na funkcję grzania od góry i zarumienić ser).

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/zapiekanka-brokulowa-makaronem/>