

שקוּלוֹת טָעִים  
עִם טָרֵה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת ברק פשטידת מקרוני וגבינה



10 סועדים



עד 20 דקות



# המרכיבים:

400 גרם מקרוני  
50-100 גרם חמאה  
10 כפות קמח  
3.5 וחצי כוסות חלב  
1.5 כוס גבינה צהובה מגורדת  
קוביות פלפל אדום (לא חובה)  
מלח  
פלפל לבן

## אופן הכנה:

1. מבשלים את המקרוני לפי ההוראות שעל אריזתו, מסננים, מחזירים לסיר, מוסיפים מחצית מכמות החמאה ומערבבים.
2. בסיר קטן נפרד מחממים את שארית החמאה, מנמיכים את האש נגד חריכה, וכשהחמאה התלהטה מוסיפים אליה את הקמח ובוחשים בבחישה מזורזת כמה שניות אד לאיחודם המלא של שני המרכיבים. מוסיפים את החלב וממשיכים לבחוש במרץ עד שמתקבלת בלילה חלקה לגמרי, ממליחים מפלפלים וממשיכים לבשל ולערבב עוד כחמש דקות.
3. בתוך כלי פיירקס משומן מניחים שכבת מקרוני שעליה מפזרים מחצית מכמות הגבינה המגוררת,

מניחים שכבת מקרוני מעליה מפזרים מחצית מכמות  
הגבינה המגוררת, מניחים עוד שכבת מקרוני ועליה  
את הרוטב הלבן וקוביות פלפל ומפזרים למעלה את  
שארית הגבינה, מוסיפים בעדינות עוד מעט מלח  
ופלפל ואופים בתנור חם כחצי שעה.

