



# Macarrón con queso fundido

Dominik Jadeszko

Klasa III i 2013/14

zdjęcie pochodzi z zasobów internetowych  
[www.kuchniaplus.pl](http://www.kuchniaplus.pl)

## SKAŁDNIKI:

- makaron "muszelki" (mały),
- 200 g topionego serka paprykowego,
- 50 g masła,
- sól, pieprz, papryka mielona słodka i ostra do smaku,
- olej.



## SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

Makaron ugotować według wskazówek producenta. Ugotowany makaron posmarować olejem, aby się nie posklejał i zostawić do ostudzenia. Rozgrzać olej w garnku (głęboki tłuszcz). Smażyć muszelki do czasu aż się zrumienią. Makaron będzie się do siebie przyklejał, ale po chwili można rozdzielić go łyżką podczas smażenia. Usmażony makaron położyć na ręczniku papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Masło utrzeć w misce mikserem. Dodać serek topiony. Doprawić do smaku przyprawami. Wszystko dokładnie wymieszać mikserem.

Zimny usmażony makaron nadziać serkiem za pomocą rękawa cukierniczego, wstawić do lodówki, aby serek się schłodził.  
Serka starczy na ok 120szt muszelek

## SMACZNEGO

