



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni  
(1660)

### **Makaron w sosie beszamelowym**

Potrawę podawać na gorąco, z sałatką z pomidorów.

#### **Składniki:**

- bułka tarta , 2 dag
- margaryna, 2 dag
- ser żółty, 4 dag
- sok z cytryny, 1 łyżk.
- żółtka, 2 szt.
- mleko, 1 szkl.
- mąka , 4 dag
- masło, 15 dag
- makaron , 30 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Przyrządzić sos beszamelowy. Makaron wymieszać z m; słem, wyłożyć do formy lub półmiska do zapiekania, połączyć sosem beszamelowym, posypać utartym serem, wstawić do piekarni! i zapiec. Gdy ser lekko się zrumieni, wyjąć.

