





Mac Cheese

Makaronowa klasyka

 Czas na High: -

 Czas na Low: 1,5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- Makaron typu rurki
- 250 g sera żółtego 2 gatunki. Najlepiej mozzarella i cheddar
- Puszka mleka skondensowanego niesłodzonego
- 1/2 szklanki białego wina
- Mielony czarny pieprz
- Gałka muskatołowa



Wykonanie:

Ugotuj makaron al dente wg instrukcji na opakowaniu. ugotowany makaron wrzucić do miski wolnowaru jeśli używasz wolnowaru DuraCeramic to możesz gotować makaron od razu w misce wolnowaru

Dodaj dwa gatunki startego sera sugerujemy mozzarellę i cheddar.

Wlej puszkę mleka skondensowanego niesłodzonego.

Przypraw mielonym czarnym pieprzem, gałką muskatołową. Wlej pół szklanki białego wina.

Dobrze wymieszaj wszystkie składniki.

Gotuj na poziomie LOW przez 1,5 godziny

I gotowe