

# Makaróny so syrom a slaninkou

## Potrebuje

- - 250 g slanina
- - 250 g makaróny
- - 1ks smotana na šľahanie
- - 1 hrnček mlieka
- - 2 ks Karička črievko
- - mletá červená paprika
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - kajanské korenie
- - 15 dkg Eidam nastrúhaný

## Postup

Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale. Potom ich scedíme pod studenou vodou a necháme odkvapkať. Vo veľkom hrnci zmiešame smotanu, mlieko, Karička črievko a necháme ich rozpustiť. Omáčku dochutíme soľou, korením, mletou červenou paprikou a vmiešame makaróny. Slaninu opražíme na rozpálenom oleji a polovicu z nej vmiešame do omáčky. Cestoviny s omáčkou preložíme do zapekacích misiek alebo väčšej misy, posypeme eidamom, vložíme ich do rúry vyhriatej na 180°C a pečieme približne 25 minút. Upečené cestoviny ozdobíme zvyšnou slaninkou a podávame.

---

Tento recept nám posielala: Katarína z Mnichovej Lehoty

náročnosť: stredná

čas: 45 minút

porcie: 4