



## Macaroane cu cascaval

### Ingrediente

- 500 g Paste
- 250 g Ceapa
- 200 g Cascaval
- 50 g Unt
- 200 g Smantana
- 2 lingurite MAGGI Felul Doi Legume

### Instructiuni

1. Se introduc macaroanele in apa si se fierb urmand instructiunile de pe pachet.
2. Ceapa se curata, se spala si se taie in inele subtiri, apoi se prajeste in tigaie pana se rumeneste bine.
3. Jumatate din macaroanele se pun intr-o tava de cuptor, se presara deasupra jumatate din cascavalul ras in prealabil si jumatate din ceapa prajita, apoi se pun restul de macaroane deasupra si se presara cu restul de cascaval si ceapa.
4. Untul se topeste in tigaie si se toarna deasupra macaroanelor.
5. In tigaia incinsa se amesteca smantana cu MAGGI Felul Doi Legume, se da intr-un clocot si se toarna peste macaroane
6. Se da la cuptorul incins in prealabil la 160°C si se coace totul timp de 20-30 minute sau pana pastele capata o tenta aurie.

### Nutritie

Carbohidrați	51.23 g
Energie	416.11 kcal
grăsimi	17.88 g
Proteină	16.64 g

68 Min

8 portii