TACOS Z BROKUŁAMI I SEREM

**Składniki:**

* 1 główka brokułów, podzielona na różyczki
* 2 szklanki ugotowanego makaronu (np. penne)
* 1 szklanka startego sera cheddar
* 1 szklanka mleka
* 2 łyżki masła
* 2 łyżki mąki
* Sól i pieprz do smaku

**Przygotowanie:**

1. Ugotuj brokuły na parze przez 5 minut.
2. W rondlu rozpuść masło, dodaj mąkę i gotuj przez 1-2 minuty.
3. Stopniowo dodawaj mleko, ciągle mieszając, aż sos zgęstnieje.
4. Dodaj połowę sera do sosu, mieszaj, aż się rozpuści.
5. W dużej misce wymieszaj makaron, brokuły i sos serowy.
6. Przełóż do naczynia do zapiekania, posyp resztą sera.
7. Piecz w 180°C przez 20 minut, aż ser się zrumieni.
8. Podawaj na ciepło.