

# Sufleu de macaroane cu varza

## Sufleu de macaroane cu varza

### Ingrediente :

250 g macaroane, 700 g varza, 1 ceapa mijlocie, 2-3 linguri unt, 4 oua, 250 ml lapte, 125 g sunca afumata, 2-3 linguri parmezan sau cascaval ras, nucsoara macinata, 1/2 lingurita cimbru.

### Preparare :

Se fierb macaroanele in apa cu sare. Se scurg. Se spala si se taie fisii subtiri varza. Se curata si se taie fin ceapa. Se incinge intr-o tigaie untul si se prajeste la foc mic ceapa. Se adauga varza si se fierbe innabusit. Se condimenteaza cu sare, piper, nucsoara. Se adauga 100 ml apa si se fierbe acoperit aprox. 20-25 de minute. Intr-un vas, se amesteca ouale, laptele si cimbrul. Se sareaza. Intr-un vas termorezistent se aseaza un rind de macaroane, unul de varza si unul de sunca taiata subtire, se repeta si se sfirseste cu sosul, care se repartizeaza uniform. Se presara parmezanul/cascavalul. Se coace la 170 de grade Celsius aprox 40-45 de minute pe raftul de jos al cuptorului.