

Pasticio



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** spiralne testenine
- **1/2 kašičice** soli
- **80 g** kravljeg sira
- **3** belanceta
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **500 g** mlevenog mesa
- **1** šargarepa
- **2 dl** soka od paradajza
- **1 kašičica** peršuna
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** origana

Bešamel sos:

- **1 dl** ulja
- **4 kašike** brašna
- **7 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **3** žumanceta

Ostalo:

- 80 g parmezana

Priprema

Skuvati testeninu, ocediti je pa je sipati u vatrostalni sud. Promešati je sa umućenim belancima, maslinovim uljem i izdrobljenim sirom. Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati mleveno meso pa upržiti. Dodati i peršunov list, na kolutove isecenu šargarepu, sok od paradajza, so i origano. Upržiti desetak minuta pa sipati ravnomerno preko testenina. Napraviti besamel sos: na ulju upržiti brašno pa mešajući dolivati mleko. Ukuvati na laganoj vatri pa ga skloniti. Sos posoliti i dodati mu žumanca. Promešati pa preliti meso i testeninu. Odozgo posuti rendanim kackavaljem pa peci oko pola sata na 200 stepeni.

Savet