

Pasticio



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** paste penne
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 konzerva** seckanog paradajza
- **1 štapić** cimeta
- **100 g** rendanog kackavalja
- **1** seckani crveni luk
- **2** cenabelog luka
- **1 list** lorbera
- **2 kašice** oregane

Za bešamel sos:

- **30 g** brašna
- **1 šolj** mleka
- **2 kašike** putera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ispecemo crveni i beli luk, dodamo meso i viljuškom ga usitnimo i propržimo. Zatim dodamo paradajz i začine i sve to prodinstamo oko 5 minuta. Pre toga smo skuvali pene, svako prema svom ukusu ja oko 15 minuta da

bude al dente (na zub) Ocedimo penne i u namašcenu vatrostalnu posudu, sipamo red pene red sosa sa mesom. Poslednji red da bude pene.

Sada spremimo bešamel (beli) sos. Istopimo puter i dodamo brašno, mešajuci. Ostavimo na niskoj tmperaturi da se proprži, ali da ne zagori.

Dodajemo polako mešajuci mleko u nekoliko navrata po malo. Posolimo i pobiberimo. Kada se dovoljno zgusne sklonimo sa šporeta.

Sipamo ovo na ostatak u vatrostalnoj posudi i pospemo kackavaljem.

Pecemo u rerni na srednjoj temperaturi oko 20-tak minuta dok se ne stvori lepa korica.

Služimo uz tzatzciki salatu (sitno iseckan krastavac, 2 cena vrlo sitno isceckanog belog luka, jogurt, so i biber). Ja licno ne volim kad je krastavac sitno iseckan, pa ga oljuštım i secem na sasvim tanke listove.

Savet

Gledala sam ovih dana neke moje kuvare i tako naletim na Rick Steina koji je jedan od mojih omiljenih. Volim takve kuvare, koji koriste normalne recepte i kad gledam njegove emisije on sa takvim žarom i pasijom pria o svom jelu da prosto možete osetiti ukus istog. To što voli da putuje je naravno imalo uticaja na njegovo široko znanje o mnogim nacionalnim kuhinjama u kojima uvek majstorski izbira što bi i veina ljudi probala da ode tamo na odmor. Veina ljudi to je kako ovaj nepretenciozni kuvar vidi sebe i zato mi je posebno drag. Srela sam ga ovde na jednoj izložbi kovanja i mogu vam rei da je i u stvarnosti vrlo karizmatina i jednostavna osoba. Dakle da se pozabavimo pasticijom. Skoro svaka mediteranska kuhinja ima svoju verziju ali ova Grka mi se posebno svidja, jer je toliko mirišljava i puna raznih ukusa, koji vam prosto eksplodiraju u ustima. Ujedno idelano jelo da se u posudi u kojoj ste je spremili iznese na sto sa flašom dobrog crnog vina i salatam...