

Pasticcio



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice** crnog luka
- **oko 100 ml** ulja
- **500 g** mlevenog mesa
- **3** paradajza
- **po ukusu** začini
- biber
- so
- suvi biljni začini
- aleva paprika
- **130 ml** vode

Za sos:

- **60 g** putera
- **60 g** brašna
- **750 ml** mleka
- **3** jajeta
- **100 g** kackavalja

I još:

- **1** pakovanje makarona

Priprema

U šerpu uliti ulje i dodati sitno iseckan crni luk, propržiti 5-6 minuta, dok ne dobije žuckastu boju. Zatim dodati mleveno meso i promešati da se lepo sjedini. Kada meso dobije braonkastu boju, dodati paradajz iseckan na sitne kockice, zatim dodati zacine pa promešati, pa naliti vodu i ostaviti da se krcka 20-ak minuta. Za to vreme skuvati makarone u slanoj vodi, pa ocediti, dodati 4 kašike ulja i promešati. U podmazan pleh staviti polovinu makarona, pa preko njih rasporediti meso, i preko njega preostale makarone.

Otopiti puter na tihoj vatri, pa mu dodati brašno, sjediniti i mešati još 2 minuta. Zatim dodati malo mleka pa sjediniti, i tako postepeno dodavati mleko da se lepo razbije smesa. im prokljuca iskljuciti ringlu, pa dodati jaja, promešati, i na kraju dodati sitno narendan kackavalj. im se dobije ujednacena smesa, preliti preko makarona i zapeći u rerni na 200 stepeni oko pola sata. Služiti rashlaeno.

Savet

Prilikom pravljenja sosa neprestano ga mešajte žicom za muenje da bi se lepo razmutili i sjedinili sastojci. Meso se može spremiti i bez paradajza ukoliko ga nemate.