Makarone u bešamelu

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Paradajz sos:

- **300 g**pecuraka
- **100 g**sojinih ljuspica
- **2-3 glavice**crnog luka
- **1 pakovanje**tomatina ili domaceg paradajza

Bešamel sos:

- **0,5 l**mleka
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**maslaca
- Ostalo:
- **1 pakovanje**makarona

Priprema

Sojine ljuspice staviti u mlaku vodu i držati desetak minuta dok se ne nabubre, a zatim iscediti. Luk izrendati ili iseckati sitno pa prodinstati na malo ulja, zatim ubaciti izrendane pecurke i propržiti malo, da pecurke opuste vodu, a onda dodati soju. Sve zajedno krckati dvadestak minuta, dodati zacine po ukusu i povremeno ubacivati paradajz sos. Napraviti standardni bešamel sos od brašna, maslaca i mleka. Skuvati pakovanje špageta, pa polovinu ubaciti u nauljenu vatrotalasnu posudu, a preko nje polovinu sosa od paradajza, pa polovinu bešamel sosa, i ponoviti još jednom. Staviti da se pece dvadesetak minuta dok ne ocvrsne malo gornji sloj. Prijatno! :)

Savet