Italijansko jelo Pasticio



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**makarona
- **300 g**juneceg mlevenog mesa
- **300 g**pelat paradajza
- **2 glavice**crnog luka
- **2 kašike**mlevene paprike
- **1 dl**soka od paradajza
- **100 g**kackavalja
- **5 dl**mleka
- **80 g**putera
- **2 kašike**brašna
- **2**jajeta
- **40 g**parmezana

Priprema

Iseckan luk propržiti zajedno sa mesom.

U prethodnu smesu dodati pelat paradajz.

Zatim dodati sok od paradajza, mlevenu papriku, zaciniti. Dinstati dok meso ne omekša, a suvišna tecnost ne ispari.

Posebno pripremiti besamel sos na sledeci nacin: u manjoj šerpi otopiti puter, brasno dodati, a zatim i mleko.

Kuvati na umerenoj temperaturi mešajuci sve dok se ne zgusne.

Skloniti sa vatre, dodati jaja, parmezan i zacine po ukusu, zatim dobro izmešati.

Vatrostalnu ciniju pouljiti te dno pokriti jednim slojem skuvanih i oceenih makarona i preliti polovinom besamel sosa.

Zatim ide sloj sa mesom, pa opet makarone pa druga polovina besamel sosa.

Preko bešamel sosa nareati parcice kackavalja. Zapeci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni i dobije žutu koricu.

Savet