

Pasticio



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gspiralne testenine
- **1/2** kašicicesoli
- **80** gkravljeg sira
- 3belanceta
- **3** kašikemaslinovog ulja
- **1** glavicacrнog luka
- **500** gmlevenog mesa
- 1šargarepa
- **2** dlsoka od paradajza
- **1** kašicicaperšuna
- **2** kašicicesoli
- **2** kašiciceorigana

Bešamel sos:

- **1** dlulja
- **4** kašikebrašna
- **7** dlmleka
- **1** kašicicasoli
- 3žumanceta

Ostalo:

- **80 g** parmezana

Preparacija

Skuvati testeninu, ocediti je pa je sipati u vatrostalni sud. Pomešati je sa umucenim 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 ravnometerno 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. Pomešati pa preliti meso i testeninu. Odozgo posuti rendanim kackavaljem pa peci oko pola sata na 200 stepeni.

Savet