

# **Pasticcio**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** glavice crnog luka
- **oko 100** ml ulja
- **500** gm levenog mesa
- **3** paradajza
- **po ukusu** zacini
- biber
- so
- suvi biljni zacin
- 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 prokljuciti ringlu, pa dodati jaja, promešati, i na kraju dodati sitno narendan kackavalj. im se dobije ujednacena smesa, preliti preko makarona i zapeci 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.