

Testenina sa mesom u bešamel sosu



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testenine (po izboru)
- **1/2 kg** svinjskog mlevenog mesa
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1/2 kašičice** umbira u prahu
- **1/2 kašičice** karija
- **2 kašike** koncentrata paradajza
- suvi biljni začini
- biber

Za bešamel sos:

- **50 ml** ulja
- **3 kašike** brašna
- **1/2 l** mleka
- **1 kašak** kisele pavlake
- suvi biljni začini
- ulje

I još:

- **200 g** kackavalja

Priprema

Mleveno meso staviti na zagrejano ulje, posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu, pa dinstati dok se ne isprži. Na pola prženja ubaciti umbir, beli luk, kari i paradajz.

Bešamel sos: Ulje staviti u manju šerpicu, odmah, dodati brašno, pa staviti na vatru. Mešati žicom da se brašno potpuno rastvori. Kada masa pocne da vri sipati toplo mleko, uz neprekidno mucenje žicom. Posuti suvim biljnim zacinom, po ukusu. Mešati dok se sos ne zgusne. Kada se sos zgusnuo ubaciti kiselu pavlaku i mešati da se pavlaka sjedini sa sosom. Ja uvek u bešamel dodajem kiselu pavlaku, jer sos postane kremastiji.

Testeninu skuvati u posoljenoj vodi, sa dodatkom malo ulja. Skuvanu testeninu procediti.

Vatrostalnu ciniju podmazati uljem. Sipati u ciniju pola testenine i poravnati. Preko sipati pola bešamela, poravnati kašikom, pa izruciti celu kolicinu mesa, koju, takoe, ravnomerno rasporediti. Zatim sipati drugu polovinu testenine, preli sa ostatkom bešamela i preko krupno narendati kackavalj.

iniju staviti u prethodno zagrejanu, rernu na 190 stepeni, da se kackavalj otopi i blago porumeni. Izvaditi ciniju iz rerne, ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet