

Zapecene špagete sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za bešamel sos:

- **par kašika** brašna
- **500 ml** mleka
- **125 g** margarina
- biber

Crveni sos:

- **500 g** mlevenog mesa
- **4 glavi** crnog luka
- 2 šargarepa
- **700 ml** kuvanog paradajza
- suvi biljni zacini
- biber
- origano

I još:

- **2 pakovanja** špagete

Ostalo:

- kackavalj
- pavlaka

Priprema

Bešamel sos: Istopiti margarin na laganoj vatri i dodavati polako brašno i mešati da ne zagori, dodati mleko i mešati non stop da se zgusne lepo, dodati biber po ukusu.

Za crveni sos: Izdinstati na ulju luk i šargarepu, kada omekšaju dodati mleveno meso i dinstati oko 10 minuta. Potom dodati paradajz i zacine i ostaviti da se krcka 20-ak minuta.

Špagete obariti po upustu sa pakovanja. Podmazati tepsiju uljem i reati red špageta, bešamel sos, crveni sos, rendani sir. Reati dok se materijal ne potroši. Odgore premazati pavlakom, posuti origanom, narendati kackavalj i peci u zagrejanj rerni oko 25 minuta na 200 stepeni.

Savet

Prijatno!