

Pasticio (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **50 g** maslaca
- **100-150 g** sira
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **250 ml** paradajz soka
- **200 g** kackavalja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po potrebi** ulja

Za bešamel:

- **50 g** maslaca
- **2 pune kašike** brašna
- **500 ml** mleka

Priprema

Makarone obariti u slanoj vodi (po uputstvu sa pakovanja), a zatim ih ocediti od suvišne tečnosti. U ocedjene, tople makarone odmah dodati puter i sir i izmešati, kako bi se sve lepo sjedinilo.

Na malo ulja propržiti sitno seckani crni luk, dodati mu mleveno meso i dinstati dok ne promeni boju. Zatim dodati i paradajz sok, zaccine po ukusu i dinstati dok suvišna tecnost ne uvri.

Na kraju pripremiti bešamel sos - u šerpi otopiti puter, dodati mu brašno, kratko propržiti, pa postepeno dodavati mleko. Pritom, stalno mešati kako se ne bi stvorile grudvice. Nastaviti sa kuvanjem uz stalno mešanje, dok sos ne dobije potrebnu gustinu.

Vatrostalnu posudu nauljiti, pa rasporediti polovinu makarona. Preko njih sipati fil od mlevenog mesa, pa preliteri polovinom pripremljenog bešamel sosa. Zatim preko naredati polovinu kackavalja.

Rasporediti preostale makarone, preliteri ih preostalim bešamelom i posuti kackavaljem. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

Ovo jelo je izuzetno popularno u Grčkoj, ali ipak ne moramo čekati letovanje da bismo ga jeli.