

Pasticio (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmakarona
- **50** gmaslaca
- **100-150** gsira
- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavicacrнog luka
- **250** mlparadajz soka
- **200** gkackavalja
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **po potrebiulja**

Za bešamel:

- **50** gmaslaca
- **2 pune kašikebrašna**
- **500** mlmleka

Priprema

Makarone obariti u slanoj vodi (po upustvu sa pakovanja), a zatim ih ocediti od suvišne tečnosti. U oceene, 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, zacine 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 preliti polovinom pripremljenog bešamel sosa. Zatim preko narendati polovinu kackavalja.

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

Savet

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