

Zapecene makarone sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **500 ml** mleka
- **100 g** gauda sira
- **3 kašike** brašna
- **50 g** putera
- **200 g** paradajz pelata
- **1 kašika** origana
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** muskantni oraščic
- **po potrebi** maslinovog ulja

Priprema

Crni luk sitno iseckajte i propržite na ulju, dodajte meso, paradajz i pomešajte, posolite, pobiberite, dodajte origano i to sve dinstajte na umerenoj temperaturi dok tečnost ne ispari.

Za bešamel sos u tiganj stavite puter, malo maslinovog ulja, dodajte brašno i propržite. U to dodajte mleko, posolite, pobiberite, dodajte po ukusu muskantni oraščic i kuvajte dok ne dobije željenu gustinu pa ga sklonite sa vatre.

Makarone obarite u posoljenoj vodi pa podelite u dve cinije. U jednu ciniju sa makaronama stavite meso pa promešajte.

U drugu ciniju sipajte bešamel sos, narendajte 1/3 gauda sira i promešajte.

uvec pleh podmažite uljem, sipajte makarone sa mesom pa preko toga sipajte makarone sa bešamel sosom.

Preko narendajte ostatak sira.

Pecite na 200 stepeni 20 minuta.

Savet