

Zapečena testenina sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**testenine – pužica
- **150 g**juneceg mlevenog mesa
- **50 g**šargarepe
- **150 g**svežeg paradajza
- **1/2 gl**avicecrvenog luka
- **mal**omaslinovog ulja
- **mal**omešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **mal**osoli

Za umak:

- **25 g**margarina
- **1 kaš**ikamekog brašna
- **mal**omešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **mal**omlevenog muškatnog oraščica
- **mal**osoli
- **150 ml**mleka
- **50 g**punomasnog polutvrdog sira

Priprema

U šerpi zagrijati posoljenu vodu do vrenja i kada provri staviti testeninu da se kuva. Testeninu kuvati 10 minuta, šerpu poklopiti i skinuti sa vatre i ostaviti poklopljeno još 10 minuta. Zatim testeninu procediti i isprati toplom vodom i ostaviti u cedilu da se dobro ocedi. Dok se testenina kuva pripremiti ostale namirnice.

Luk oljuštiti i sitno iseckati, Šargarepu narendati na sitno rende (ja sam radila sa zamrznutom šargarepom), Paradajz preliti sa vrelom vodom, oljuštiti i sitno iseckati. U tiganju zagrijati malo maslinovog ulja, staviti luk da se uprži pa dodati mleveno meso i kratko propržiti.

Zatim dodati izrendanu šargarepu i iseckan paradajz te kratko propržiti. Uprženo meso posoliti i zaciniti. Pripremiti umak: U tiganju rastopiti margarin, dodati brašno i kratko propržiti te polagano prelivati sa mlekom uz stalno mešanje (da se ne stvore grudvice).

Umak kratko kuvati (da bude blago gust). Gotovom umaku dodati so, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i mleveni muškati oraščić. U odgovarajuću posudu staviti malo maslinovog ulja. Na dno posude stavite polovinu kuvane testenine, na testeninu, polovinu uprženog mesa i sve preliti sa polovinom umaka.

Zatim ponoviti postupak, odnosno staviti drugu polovinu testenine, drugu polovinu mlevenog mesa i preliti sa drugom polovinom umaka. Na kraju narendati punomasni polutvrdi sir na sitno rende. Rernu zagrijati na 200 stepeni i posudu sa testeninom i mesom staviti 10 do 15 minuta u rernu, da se sir otopi. Servirati uz sveži paradajz, papriku i crveni luk.

Savet

Kada sam u žurbi pokušavam da napravim dobar obrok sa malim utroškom vremena. Naišla sam na stari recept za pripremanje testenine sa mesom i prvo što sam ga prilagodila namirnicama koje imam kod kue i drugo koliinski sam namirnice korigovala prema mojim oseajima. Rezultat je bio veoma ukusan obrok.