

Italijansko jelo Pasticio



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** makarona
- **300 g** junceceg mlevenog mesa
- **300 g** pelat paradajza
- **2 gl**avice crnog luka
- **2 kaš**ike mlevene paprike
- **1 dl**soka od paradajza
- **100 g** kackavalja
- **5 dl** mleka
- **80 g** putera
- **2 kaš**ike brašna
- **2** jajeta
- **40 g** parmezana

Priprema

Iseckan luk propržiti zajedno sa mesom.

U prethodnu smesu dodati pelat paradajz.

Zatim dodati sok od paradajza, mlevenu papriku, zaciniti. Dinstati dok meso ne omekša, a suvišna tecnost ne ispari.

Posebno pripremiti besamel sos na sledeci nacin: u manjoj šerpi otopiti puter, brasno dodati, a zatim i mleko.

Kuvati na umerenoj temperaturi mešajući sve dok se ne zgusne.

Skloniti sa vatre, dodati jaja, parmezan i začine po ukusu, zatim dobro izmešati.

Vatrostalnu ciniју poulјiti te dno pokriti јednim slojem skuvanih i oceenih makarona i prelitі polovinom besamel sosa.

Zatim ide sloj sa mesom, pa opet makarone pa druga polovina besamel sosa.

Preko bešamel sosa nareati parcice kackavalja. Zapeći u zagreјanoj rerni na 200 C dok ne porumeni i dobije žutu korіcu.

Savet