

Zapiekanka makaronowa



MAGDALEA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kilo
ser żółty	ok.20 dkg
szpinak świeży	
sól	
pieprz	
cebula	1 duża
czosnek	3 ząbki
oregano	
masło	pół kostki
mąka	ok.2 łyżki
mleko	ok. 4 łyżki
gałka muskatołowa mielona	
śmietana	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	ok.3 łyżki
makaron muszelki	1 opakowanie
papryka ostra mielona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie, następnie odcedzić. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę oraz mięso mielone, podsmażyć doprawiając solą i pieprzem. Gdy mięso będzie już usmażone dodać kilka łyżek wody i koncentrat, doprawić oregano, papryką słodką i mieloną, dusić aż całość zgęstnieje. Szpinak podsmażyć na maśle do czasu aż zmniejszy swoją objętość, doprawić solą i dodać 2 łyżki śmietany. Przygotować sos beszamelowy: w garnuszku rozpuścić masło, dodać mąkę, wymieszać a następnie mleko, całość doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. W naczyniu żaroodpornym układać warstwowo makaron, mięso, sos beszamelowy, szpinak, makaron, mięso, sos beszamelowy i starty ser żółty. Zapiekać ok 30-40 minut w 180 stopniach