

zapiekanka makaronowa z cukinią, bakłażanem i czerwonym pesto w beszamelu i mozzarelli



RENATA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

danie

makaron muszle	1 opakowanie
cukinia	1 szt
bakłażan	1 szt
cebula	1 szt
papryka	1 szt
pesto	1 słoiczek
serek topiony śmietankowy duży	150 g
pomidor	1 szt
czosnek ząbki	3 szt
Papryka ostra mielona Prymat	
mozzarella w kulce	100 g
śmietanka kremowa	100 g
oliwa	2 łyżki

beszamel

masło	3 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
mleko 3,2%	2,5 szklanki

Gałka muskatołowa mielona Prymat

sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Musze lekko podgotować w osolonej wodzie, odcedzić, przełożyć na talerz do ostygnięcia. Cukinię, cebulę, paprykę i bakłażana umieścić w blenderze i rozdrobnić. Warzywną pulpę podsmażyć na patelni na oliwie, doprawić ziołami, czosnkiem, solą i pieprzem. Dodać serek topiony, a na sam koniec czerwone pesto.

beszamel: na patelni roztopiamy masło, dodajemy mąkę i mieszamy delikatnie. Dodajemy mleko i mieszamy do połączenia się składników. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i gałką. Jeśli sos będzie wychodził gęsty, cienkim strumyczkiem dolewamy więcej mleka.

Dno i boki żaroodpornego naczynia smarujemy masłem. Musze napełniamy farszem warzywnym i układamy ściśle przy sobie. Polewamy obficie sosem beszamelowym oraz śmietanką kremówką. Na wierzchu układamy plastry mozzarelli, pomidora i posypujemy oregano, papryka słodką oraz pieprzem.

Pieczemy ok. 20-25min w 180-190C.