

Tagliatelle z mięsnym beszamelem



POISON1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle	350-380 gram
mięso mielone	350 gram
cebula	1 sztuka
ser żółty	2-3 plasterki
masło	40 gram
mąka	2 łyżki
mleko	0,5-0,6 litra
olej	do smażenia
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
bazylia	do smaku
tymianek	do smaku
curry	do smaku
imbir	do smaku
kardamon	do smaku
oliwki	do smaku
bazylia świeża	do ozdoby

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Maselko rozpuszczamy w garnuszku
2. Mięso mielone podsmażamy na odrobinie oleju wraz z cebulką pokrojoną w kosteczkę.
- KROK 2 3. Do maselka wlewamy szklankę mleka rozmieszaną z mąką. Całość chwilę podgrzewamy.
- KROK 3 4. Dodajemy resztę mleka, przyprawy oraz żółty ser chwilę gotujemy.
- KROK 4 5. Dodajemy podsmażone mięsko z cebulką i wszystko razem mieszamy.
6. Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu (w przepisie został użyty makaron tagliatelle z czosnkiem niedźwiedzim, niestety cały opis nie mieścił się w spisie produktów).
- KROK 5 7. W makaronie robimy gniazdko w które wlewamy sos. Dodajemy kilka pokrojonych oliwek oraz listek bazylii dla ozdoby.

SMACZNEGO :)