

zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym pod beszamelem



RENATA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron kokardki	300 g
mięso mielone z łopatki	350 g
cukinia	1 szt
pomidory	2 szt
pulpa pomidorowa	200 g
pieczarki	150 g
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
chilli	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku
olej roślinny	50 ml
mleko	450 ml
jajko	1 szt
masło	50 g
mąka pszenna	1/3 szklanki
sól	do smaku
gałka muskatołowa	do smaku
ser żółty	150 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy. Na patelni podsmażamy posiekaną drobno cebulę. Dodajemy mięso mielone, czosnek i smażymy dalej. Następnie dodajemy pokrojone w kostkę pieczarki, pomidory i cukinię, wlewamy pulpę pomidorową i doprawiamy do smaku ziołami i przyprawami. Dusimy do miękkości.

Przyrządzamy sos: stapiamy masło i dodajemy mąkę, cały czas mieszając. Powoli dopełniamy masę mlekiem. Sos powinien być lekko gęsty. Po przestudzeniu wbijamy jajko i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i gałką.

Ser żółty ścieramy.

Żaroodporne naczynie lekko natłuszczamy masłem. Wykładamy warstwę makaronu, następnie sos mięsny i beszamel. Ponownie układamy warstwę makaronu, mięsa i beszamelu. Górę zapiekanki wieńczy warstwa makaronu i posypka serowa.

Zapiekamy ok. 30min w 170C-180C.

Smacznego!