Zapiekanka Makaronowa

ELCIAK77

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Makraon	250 g
mięso mielone wołowe	250 g
przecier pomidorowy	mały
pieczarek (świeżych lub ze słoika)	100 g
pieprz, sól, gałka muszkatałowa	szczypta
masło	20 g
mąka tortowa	3 łyżki
ser żółty	100 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-MAKARON GOTUJEMY ODCEDZAMY, MIĘSO MIELONE PODDUSZAMY NA PATELNI Z DODATKIEM CEBULI DROBNO POKROJONEJ, DODAJEMY DO TEGO PIECZARKI POKROJONE W PLASTERKI, WSZYSTKO ODSTAWIAMY PO PODDUSZENIU.
-W NACZYNIU ŻAROODPORNYM UKŁADAMY WARSTWĘ MAKARONU NASTĘPNIE WARSTWĘ MIĘSA MIELONEGO Z PIECZARKAMI I CEBULĄ.
-SMARUJEMY PRZECIEREM POMIDOROWYM I TAK ROBIMY KILKA WARSTW.
-ROBIMY SOS BESZAMELOWY:
GOTUJEMY W GARNUSZKU WCZEŚNIEJ ODMIERZONĄ SZKLANKĘ MLEKA
W NASTĘPNYM NACZYNIU ROZTAPIAMY MASŁO I DODAJEMY MĄKĘ, WSZYSTKO MĄKĘ ROZPUSZCZAMY Z MASŁEM NA JEDNOLITĄ KONSYSTENCJE
-DOLEWAMY DO MASŁA I MĄKI MLEKO, CIĄGLE MIESZAJĄC NA MAŁYM OGNIU DODAJEMY GAŁKĘ MUSZKATOŁOWĄ AŻ SOS ZGĘSTNIEJE.
-GOTOWY SOS BESZAMELOWY ROZSMAROWUJEMY ZNA WCZEŚNIEJ PRZYGOTOWANEJ ZAPIEKANCE, WSZYSTKO WCZEŚNIEJ PRZYPRAWIAMY PIEPRZEM I SOLĄ.
WSZYSTKO POSYPUJEMY SEREM I WSTAWIAMY DO PIEKARNIKA
NASZĄ ZAPIEKANKĘ NA 25 MIN I PIECZEMY W TEMP. 180 STOPNI