

pasticcio(troszeczke inaczej)

Autor: **camellia**Przepisów: **50** Ocena: **595**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 600g makaronu(rurki)
- 2 łyżki masła
- 1/2 szklanki tartego żółtego sera
- 2 białka (utrzone)
- 600g mielonego mieszanego mięsa
- 1 puszka pomidorów krojonych w kostkę
- 3 drobno poszatkowane cebule
- 3 ząbki czosnku
- sol, pieprz, cukier, szczypta cynamonu (nie konieczne)
- 1 i 1/2 litra mleka
- 1/2 kostki masła
- 4 łyżki maki
- 2 żółtka
- sol, pieprz, gałka muszkatołowa
- 150g tartego sera mozzarella do posypania
- 4 bakłazany
- 1 szklanka bulionu

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso podsmażamy na oliwie, dodajemy wycisnięty czosnek, cebule. Jeszcze chwile smażymy, dodajemy pomidory z puszki, podlewamy odrobiną bulionu. Dodajemy przyprawy i dusimy do powstania gęstej masy.
- 2 Makaron ugotować w dużej ilości osolonej wody, odcedzić i wymieszać z 2 łyżkami masła, tartym serem i białkami.
- 3 Bakłazany kroimy w plastry o grubości 1 cm i smażymy na patelni grillowej z obu stron. Układamy je w wysokiej okrągłej formie, na to kładziemy 3/4 makaronu, odrobinę sosu beszamelowego, sos mięsny, pozostały makaron i sos beszamelowy. posypujemy mozzarella. Pieczemy około 45 min. (180).
- 4 sos beszamelowy; na masle (1/2 kostki) przysmażyć maki, zalać mlekiem, zagotować aż sos zgęstnieje, ciągle mieszając, przyciągnąć z ognia (można dodać tarty ser), dodać żółtka, posolic, popieprzyć, przyprawić gałką muszkatołową

Twoje notatki do przepisu: