

Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym w sosie beszamelowym



Autor: **Justitako**
Przepisów: **205** Ocena: **4234**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- opakowanie makaronu rurki
- pół kg mięsa mielonego
- 2 cebule
- słoiczek przecieru pomidorowego
- 150 g sera żółtego w kawałku
- sól, pieprz
- sos beszamelowy : 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- 2 szklanki mleka
- sól, biały pieprz
- Gałka muskatołowa
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu.
Cebulę obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć wraz z mięsem na oleju.
Przyprawić solą i pieprzem, pod koniec dodać przecier, wymieszać wszystko razem.
Przygotować sos beszamelowy: Do rondelka włożyć masło i powoli rozpuszczać na małym ogniu. Rozsypać mąkę na płynne masło i mieszać trzepaczką, aż składniki się połączą. Gdy utworzy się jednolita masa, wlać część mleka. Cały czas podgrzewać na małym ogniu i mieszać energicznie. Powoli dolewać mleko i mieszać. Gdy sos uzyska konsystencję gęstej śmietany doprawić solą, białym pieprzem i gałką muskatołową. Doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia. Do sosu dodać makaron i dokładnie wymieszać.
Ser żółty zetrzeć na tarce.
Naczynie żaroodporne posmarować masłem, wyłożyć część makaronu, na to mięso, znów makaron, pozostałą część mięsa, posypać serem żółtym i wstawić do piekarnika. Piec ok. pół godziny.

Twoje notatki do przepisu: