

Ingrediencie

400 g makarónov, 200 g strúhaného syra, 700 g mletého mäsa, 2 cibule, 150 g paradajkového pretlaku, soľ, mleté čierne korenie, oregano, 1 lyžička mletej škorice, 100 ml červeného vína, 1 l mlieka, 100 g masla, 5-6 lyžíc hladkej múky, 3 vajcia, muškátový oriešok, trochu strúhanky, olivový olej

Postup

Makaróny uvaríme v slanej vode na skus. Na oleji osmažíme najemno nakrájanú cibuľu dozlatista. Pridáme mäso, dobre premiešame s cibuľou a opečieme dozlatista. Osolíme, okoreníme, vmiešame oregáno a pretlak.

Podlejeme vínom, pridáme škoricu a pod pokrievkou dusíme asi 30 minút. V kastróliku rozpustíme maslo, zasypeme múkou a usmažíme svetlú zápražku. Zalejeme mliekom, dobre premiešame a uvaríme hustú kašu - bašamel. Odstavíme, osolíme, okoreníme, ochutíme strúhaným muškátovým orieškom, vmiešame žltka a polovicu syra.

Scedené makaróny premiešame s druhou polovicou syra a tuhým snehom z bielkov. Pekáč vytrieme olejom a rozložíme makaróny. Na ne rozprestrieme mäso a zalejeme bašamelom. Povrch posypeme tenkou vrstvou strúhanky a pokropíme olejom.

Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a pečieme približne 40 minút do zlatista.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Pasticcio

Sobota, 28 Marec 2015 11:40

