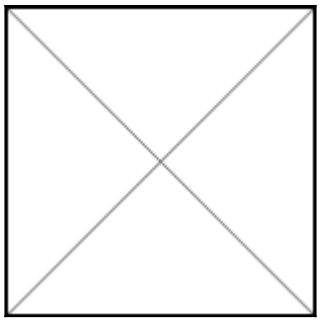

Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Zapiekanka mięsna pod beszamelem

Zapiekanka mięsna pod beszamelem

Składniki:

- makaron , 1 szt.
- mielone mięso, 1 kg
- cebula, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- cynamon mielony, 1 szczypta
- liść bobkowy, 2 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- przecier pomidorowy, 1 szt.
- woda, 10 ml
- masło, 1 łyżk.
- oliwa, 2 łyżk.
- mąka pszenna, 2 łyżk.
- mleko 3,2 % , 1 l
- gałka muszkatołowa mielona, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- ser żółty, 30 dag

Sposób przygotowania:

Ugotować pół opakowania makaronu (najlepiej Lubella-świderki).Mięso mielone usmażyć na patelni z cebulą. Dodać sól, pieprz, cynamon, liść laurowy, ziele angielskie, mały słoiczek przecieru pomidorowego, odrobinę wody i dusić około 20 minut.Masło, oliwę i mąkę wymieszać razem na gazie. Dodać mleko, sól, pieprz, gałkę muszkatołową, jajko i razem zagotować aż do zgęstnienia cały czas mieszając.Naczynie żaroodporne wysmarować dokładnie oliwą. Układać warstwami: makaron-ser-sos-makaron-mięso-sos-makaron-sos-ser.Piecz 1 godzinę w temperaturze 175 st.C.