
Mieso zapiekane w makaronie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3140 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

1 kg makaronu rurki lub kolanka,

1 kg mielonego miesa,

2 duze posiekane cebule,

2 duze pomidory,

125 ml oleju,

250 g utartego zoltego sera,

125 g masla,

sol, pieprz.

Sos:

1,5 l przegotowanego mleka,

125 g masla,

125 g maki,

4 jaja,

250 g utartego zoltego sera,

sol.

1. Mieso i cebule wrzucic do garnka, zalac odrobina wody, gotowac az woda zostanie wchlonieta, od czasu do czasu zamieszac. Wlac olej i zrumienic mieso.

Dodac sol i pieprz, wrzucic pomidory obrane ze skorek, oczyszczone z pestek.

Gotowac na malym ogniu 40 min.

2. W duzym garnku zagotowac wode, osolic, wrzucic makaron. Gdy bedzie miekki odcedzic.

3. Naczynie do zapiekania natluscic. Dno wylozyc polowa makaronu, posypac 1/4

tartego sera. Nalozyc mieso, nakryc reszta makaronu, posypac 1/4 tartego sera i polac roztopionym maslem.

4. Przygotowac sos. Maslo rozpuszcic w garnku, dodac make, rozprowadzic ja drewniana lyzka. Wlac mleko stale mieszajac, by nie powstaly grudki. Wsypac tarty ser i sol, zamieszac, zdjac z ognia. Ubic jaja i wolno wlewac je do sosu

nie przerywajac mieszania.

5. Wierzch zapiekanki polac rownomiernie sosem i posypac pozostalym tartym serem, dzieki temu skorka zapiekanki bedzie chrupiac. Wstawic do nagrzanego

piekarnika i piec 45 min, az powierzchnia sie zrumieni. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)