Zapekané cestoviny s mletým mäsom

Potrebujeme

- - 400 g mleté mäso
- - 400 g cestoviny Penne
- - 1 malá cibuľa
- - olivový olej
- - 6 šampiónov
- - 3 pl paradajkový pretlak
- - 100 ml smotana 33 %
- - bazalka, oregáno, soľ, mleté korenie,
- - 50 g maslo
- - 2 pl múka
- - 300 ml mlieko
- - 1 Karička v črievku
- - 1 ks mozarella
- - mletý muškátový orech

Postup

Cestoviny Penne uvaríme podľa návodu.
Cibuľu a šampióny si nakrájame na malé kúsky. Na olivovom oleji orestujeme mleté mäso, pridáme cibuľu a šampióny. Restujeme, kým nie je mäso hotové. Pridáme paradajkový pretlak, smotanu, čerstvú bazalku a oregáno.

Bešamelová omáčka so syrom: do rozpusteného masla pridáme múku a hrejeme asi minútu. K maslu a múke prilejeme mlieko a miešame až kým omáčka nezhustne. Osolíme, okoreníme, pridáme mletý muskátový oriešok a Karičku.

Uvarené cestoviny zmiešame s mäsom a vylejeme na plech. Na vrch natrieme bešamelovú omáčku a syr Mozarella. Pečieme cca. 20 minút pri 180 °C

Tento recept nám posiela:	Veronika zo Žihárca
náročnosť:	stredná
čas:	35 minút
porcie:	6