



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Макароны с шпинатом

Ispanaklı Makarna



1 пачка макарон
5 стаканов воды
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Для начинки:
500 гр. шпината
100 гр. фарша
1 небольшая луковица
5 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли
Для соуса:
2 стакана молока
1 ст.л. слив. масла
3 ст.л. растит. масла
2 ст.л. муки
0,5 ч.л. соли
1 яйцо
Посыпать сверху:
1 стакан тертого на терке сыра

- # В кастрюлю налить растит. масло, когда нагреется добавить мелко порезанный лук, пассировать до прозрачности, затем добавить фарш, готовить пока испарится жидкость.
- # Добавить порезанный шпинат, соль и перец. Закрывать крышкой и на медленном огне готовить 15-20 минут.
- # В это время в кастрюле закипятить воду, добавить растит. масло и соль и макароны. Под полужакрытой крышкой варить 10-12 минут.
- # Для соуса в кастрюлю налить растит. масло, добавить слив. масло и муку, помешивать пока мука изменит цвет. Затем потихоньку добавить холодное молоко, посолить и постоянно помешивая варить до состояния крема.
- # Когда соус остынет добавить яйцо и хорошо перемешать.
- # Средних размеров форму смазать маслом. Высыпать половину сваренных макарон. Сверху выложить начинку из шпината и последним слоем высыпать оставшиеся макароны.
- # Полить сверху соусом, посыпать тертым сыром и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Готовить пока сыр поджарится.
- # Подавать горячим, порезав квадратиками.

Важно яйцо в соус добавлять когда он остынет!