



## Макароны с шинатом

Ispanaklı Makarna



1 пачка макарон  
5 стаканов воды  
3 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. соли  
Для начинки:  
500 гр. шината  
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 шинат, соль и перец. Закрыть крышкой и на медленном огне готовить 15-20 минут.
- # В это время в кастрюле закипятить воду, добавить растит. масло и соль и макароны. Под полузакрытой 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 шината 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!