Muszle makaronowe z mięsem zapiekane w beszamelu

Nikita

Polecane na: **jednogarnkowe, lunchbox, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

4 porcje

Składniki:

- udziec z indyka bez kości - 500 g
- cebula szalotka - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- tymianek świeży (ewentualnie suszony) - 1 łyżeczka
- rozmaryn świeży 1 gałązka -
- oregano - 1 łyżeczka
- wino wytrawne - 50 ml
- oliwa - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- pomidory pelati słoik (500 ml) -
- sos beszamelowy: masło - 4 łyżka
- sos beszamelowy: mąka - 3 łyżka
- sos beszamelowy: mleko roślinne lub zwykłe - 500 ml
- sos beszamelowy: papryka ostra - 1/4 łyżeczka
- sos beszamelowy: sól i pieprz - do smaku
- sos beszamelowy: parmezan - 2 łyżka
- wierzch: ser mozzarella tarty - 2 łyżka
- wierzch: parmezan tarty - 1 łyżka
- wierzch: bułka tarta - 1 łyżka
- wierzch: masło - 1 łyżka
- makron muszle - 250 g
- naczynie żaroodporne -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Udziec z indyka zmielić maszynką z drobnym sitem.
Cebulę drobno posiekać, czosnek pokroić drobniutko lub przecisnąć przez praskę.
Posiekać zioła.

KROK 2: Na patelni rozgrzać oliwę i chwilę podsmażyć posiekaną cebulę, dodać zioła i posiekany czosnek. Dodać mięso mielone.
Smażyć ok. 10 minut często mieszając.
Doprawić solą i pieprzem. Wlać wino i gotować jeszcze ok. 3 minuty, odstawić z ognia.
Makaron muszle ugotować al dente w osolonej wodzie, odcedzić.
Pomidory pelati pokroić , doprawić oregano, solą i pieprzem i wylać na dno naczynia żaroodpornego (ja użyłam 2 naczyń).

Przygotować sos beszamelowy: Na małym ogniu w garnku roztopić masło, dodać mąkę i dokładnie wymieszać rózgą, podgrzać do zagotowania, zmniejszyć ogień do minimum i stopniowo wlewać mleko mieszając energicznie. Gotować powoli przez ok. 4 minuty. Dodać przyprawy i wymieszać. Odstawić z ognia, dodać parmezan i wymieszać.

KROK 3: W międzyczasie nałożyć do każdej muszli po 1 łyżeczce farszu mięsnego.

KROK 4: Muszle ułożyć na sosie pomidorowym.

KROK 5: Na muszle nałożyć łyżką sos beszamelowy.

KROK 6: Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. Sery (tartą mozzarellę i parmezan) wymieszać z bułką tartą i posypać nimi makaron. Na wierchu położyć wiórki masła.
Wstawić na nagrzanego piekarnika.

KROK 7: Piec około 20-25 minut.

KROK 8: Zapiekanka jest pyszna od razu po upieczeniu, a także na drugi dzień po odgrzaniu. Najlepiej smakuje z miską zielonej sałaty i lampką czerwonego wina.