

PASTITISIO

- 500 gr mljevenog mesa
- 200 gr feta sira
- 200 gr svježeg sira
- 1 mali važić pelati
- 1 srednja balancana
- 1 kapula
- bešamel (100 gr maslaca, 4 žlice brašna, malo manje od litra mlijeka)
- 500 gr makarona
- sol, papar, origano, cimet

Na malo maslinova ulja dodajte sitno sjeckanu kapulu pa kad se ona spari dodajte mljeveno meso. Posolite, popaprite i dinstajte pola sata (ja sam dodala malo vina). Balancanu-patlidžan sitno nasjeckajte na kockice, prodinstajte je na malo maslinova ulja pa dodajte sjeckane pelate. Nakon desetak minuta dinstanja dodajte to mesu, začinite sa origanom i malo cimeta pa sve skupa dinstajte još desetak minuta. Napravite bešamel. Odvojite dva decilitra. U veći dio bešamela dodajte feta i svježi sir. Skuhajte makarone. Pola umiješajte u meso, a pola u bešamel sa sirom. U malo namašćenu vatrostalnu posudu ili tepsiju stavite najprije smjesu sa mesom, pa smjesu sa sirom, prelijte ostatkom bešamela i po vrhu nagratakajte 150 gr sira gaude. Pecite 30 min na 180 C. U slast!!

