

"Привет из Рима"



Что нужно:

- макароны - 400 г;
- говяжий фарш - 1 кг;
- чеснок - 1 зубчик;
- томатная паста - 200 г;
- яйца - 4 шт;
- молоко - 1 стакан;
- базилик (сушёный) - 1 ч. л.;
- анис - 1/2 ч. л.;
- творожный сливочный сыр - 300-400 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем макароны в подсоленной воде до полуготовности (примерно 4 минуты).
3. Затем сливаем воду, снова слегка солим и всыпаем базилик. Перемешиваем.
4. Закладываем в миску фарш, истолчённый чеснок, томатную пасту, анис и перчим.
5. Тщательно перемешиваем.
6. Перекладываем в сковородку и обжариваем 10 минут.
7. Перекладываем макароны в прямоугольную форму для запекания, сверху раскладываем фарш. Можно снова слегка посолить.
8. Смешиваем взбитые яйца и молоко. Заливаем получившейся смесью запеканку.
9. Сверху выкладываем творожный сливочный сыр. Не поленитесь разделите его на как можно более мелкие кусочки. И выпекаем в уже разогретой духовке 50 минут при 180 градусах.