



Hozzávalók:

1 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olívaolaj, 4-5 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 25 dkg darált bányahús (marhahús is lehet), 1 kisebb, kb. 25 dekás padlizsán, 40 dkg paradicsom (konzerv is lehet), jó 1 kiskanálnyi készen kapható görög fűszerkeverék, 2 evőkanálnyi friss vagy 1 kiskanál szárított origano vagy majoránna, 1,25 dl vörösbor, 30 dkg penne azaz tollhegytészta (Vita Pasta vagy Donna Pasta egyaránt lehet), só, 4 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 4-4,5 dl tej, 6-8 dkg reszelt parmezán sajt, 3 evőkanál zsemlemorzsa
a tál kikenéséhez: 2 dkg vaj

1. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, együtt finomra vágjuk, majd az olívaolajon 2-3 perc alatt megfonnyasztjuk. A vékony csíkokra metélt szalonnát rádobjuk, és további 2-3 percig sütjük. Ekkor kerül bele a darált bányahús, amivel még néhány percig, azaz fehéredésig kevergetve pirítjuk.

2. Közben a padlizsánt megmossuk, leszároгатjuk, héjastól 1 centis kockákra vágjuk. A hagymás húsbba forgatjuk, majd 3 percnyi párolás után a meghámozott, kimagozott, fölkockázott paradicsomot is belekeverjük. A fele fűszerkeveréket és a fele origanót beleszórjuk, a borral meglocsoljuk. Lefödve, kis lángon 30-35 percig alatt megpároljuk.

3. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben a csomagoláson található információk szerint kifőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük. A vajat, a lisztet, a tejet a maradék görög fűszerkeverékkel egy lábasba tesszük. Kevergetve néhány percig főzzük, ezalatt besűrűsödik. Kissé megsózzuk, megborsozzuk.

4. A tészta harmadát egy közepes nagyságú tűzálló tálba terítjük. Egy kevés tejes mártással meglocsoljuk, 1 evőkanálnyi reszelt sajttal meghintjük, majd a húsos massa felét egyenletesen ráhalmozzuk. Erre egyharmadnyi tészta, tejes mártás, reszelt sajt, majd a maradék húsos keverék kerül. Végül az utolsó egyharmadnyi tésztát a tetejére rétegezzük, a maradék mártással bevonjuk. A maradék parmezánt a zsemlemorzsával és a félretett origanóval összekeverjük, a tetejére szórjuk. Jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 30 percig sütjük.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 567 kcal • fehérje: 26,2 gramm • zsír: 25,2 gramm • szénhidrát: 57,2 gramm • rost: 7,2 gramm • koleszterin: 104 milligramm

Italajánlat: száraz vörösbor