

## Pastitsio – lihamakaronivuoka

Πασίτισιο

400 g	Putkimakaronia
loraus	Oliiviöljyä
ripaus	Suolaa
4 rkl	Oliivi/rypsiöljyseos
400 g	Jauhelihaa
1 iso	Sipuli
400 g	Tomaattimurskaa
ripaus	Kanelia
ripaus	Mustapippuria
2 tl	Suolaa
1 dl	Valkoviiniä
50 g	Voita
4 rkl	Vehnäjauhoja
8 dl	Maitoa
ripaus	Mustapippuria
ripaus	Muskottipähkinää
1 rkl	Sitruunamehua
2	Kananmunaa
2 dl	Juustoraastetta
1 nippu	Hien. persiljaa



Pätki makaronit ja keitä ne lähes kypsiksi väljässä vedessä, johon on lisätty suolaa ja öljyä. Valuta. Kuori ja silppua sipuli. Ruskista jauheliha öljyssä ja lisää sipulisilppu. Vähennä lämpöä ja anna hautua hetki. Lisää tomaattimurska ja mausteet ja viini sekä desilitra vettä. Keitä hiljaa n. 10 minuuttia.

Laita uuni kuumentamaan 200°C.

Kuumenna voi kattilassa, lisää jauhot ja anna kypsyä hetkisen. Lisää maito hitaasti joukkoon koko ajan sekoittaen ja anna kiehua muutama minuutti. Muista sekoittaa välillä. Mausta suolalla pippurilla muskotilla ja sitruunamehulla. Anna kastikkeen hieman jäähtyä. Vatkaa kananmunat ja sekoita kastikkeeseen. Sekoita joukkoon myös puolet juustoraasteesta.

Voitele vuoka ja levitä puolet makaroneista sen pohjalle. Lisää silputtu persilja. Levitä jauhelihaseos makaronien päälle. Lisää loput makaronit ja kastike vuokaan. Ripottele pinnalle loput juustosta.

Kypsennä uunissa n. 50 minuuttia.