

طريقة تحضير المعكرونة بصلصة البشاميل

وصفة المعكرونة بالبشاميل من اسهل الأطباق التي يمكنك تحضيرها على مائدتك، تعرفي الى وصفة التحضير وطبيقيها.

المقادير:

- 2½ أكواب أو 375 غ من المعكرونة الأنبوبية الصغيرة
- 2 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- 1 حبة كبيرة الحجم أو 200 غ من البصل المفروم
- 300 غ من لحم البقر المفروم
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- 5 أكواب من الحليب
- 1 مغلف ماجي خلطة البشاميل
- 1 كوب أو 100 غ من جبنة الموتزاريلا المبشورة

طريقة التحضير:

- اطبخي المعكرونة الأنبوبية وفق الإرشادات الواردة على علبتها ثم قومي بتبريدها
- في وعاء على النار ضعي البصل مع الزيت لمدة دقيقتين ثم قومي بإضافة اللحم المفروم واتركيها على النار لمدة 5 دقائق
- رشي الملح والفلفل الأسود.
- في وعاء آخر على النار اخلطي الحليب مع مغلف أسرار خلطة البشاميل ماجي وحركي المزيج حتى يغلي وتصبح الصلصة سمكية.
- 4
- اسكبي معدّل ثلثي صلصة البشاميل فوق المعكرونة المسلوقة واخلطيها جيّدًا.
- اضيفي مزيج اللحم المجهّز فوق المعكرونة في الطبق نفسه ثم اسكبي فوقه الكمية المتبقية من مزيج المعكرونة وصلصة البشاميل ومن ثم رشي عليها جبنة الموتزاريلا
- ضعي الطبق في الفرن على حرارة 190 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة أو إلى أن يصبح لون الوجه ذهبيًا.

قدميها على سفرتك وتلذذي بطعمها الرائع!