

Как приготовить пасту с бешамелем

Mystatus24

10 Feb 2023

Паста с бешамелем

Паста бешамель - одно из блюд, которые любят многие, особенно девушки и женщины, и эта еда широко распространена в арабском и западном мире благодаря своему восхитительному вкусу и простоте приготовления, и ее можно приготовить многими и разнообразными способами. , и мы упомянем вам, мадам, в этой статье один из самых простых способов приготовления пасты с бешамелем.

Макаронны с бешамелем и помидорами

Время подготовки:	20 минут
Время готовить:	40 минут
Количество :	4 - 5 человек
уровень :	легкий

Компоненты

Небольшой пакет макаронных палочек.

Набивка

- Две столовые ложки масла.
- 400 грамм фарша.
- Одна крупная нарезанная луковица.
- Чайная ложка смеси специй.
- Две чайные ложки соли.
- четверть чайной ложки черного перца.

Томатный соус

- Две столовые ложки масла.
- Небольшой кусочек нарезанного лука.
- Два раздавленных зубчика чеснока.
- Один крупный нарезанный помидор.
- Четыре столовые ложки томатной пасты.
- Чайная ложка соли.
- четверть чайной ложки черного перца.
- Половина чайной ложки смеси специй.
- Сыр моцарелла для верха (по желанию).

Как приготовить

- Отварите макароны в том виде, в каком они указаны на пакете, в кипящей воде и оставьте в стороне, пока не завершите подготовку остальных ингредиентов.

- В кастрюле среднего размера на среднем огне разогрейте масло.
- Добавьте лук и мясо и перемешайте, пока мясо полностью не высохнет, а лук не станет мягким, затем добавьте чеснок и перемешайте.
- Добавьте специи, соль, перец и кориандр и перемешайте, пока все ингредиенты не смешаются вместе.
- Мелко нарежьте головку лука.
- Поставьте масло на плиту, пока оно не закипит.
- Положите лук поверх масла и жарьте, помешивая, пока его цвет не станет золотистым.
- Добавьте чеснок к луку и хорошо перемешайте.
- Мелко нарежьте помидоры и добавьте их к луково-чесочной смеси.
- Подождите, пока приготовятся предыдущие ингредиенты, и добавьте соль, перец и смесь специй.
- Поместите томатный соус поверх предыдущих ингредиентов и оставьте их, пока они не смешаются.
- Вылейте смесь в миску из пирекса и отложите в сторону, чтобы приготовить соус бешамель.

Соус бешамель

компоненты

- Две столовые ложки сливочного масла.
- Шесть столовых ложек масла.
- Два кубика Магги.
- Пять стаканов молока.
- Шесть столовых ложек муки.
- Чайная ложка соли.
- Щепотка черного перца.

Как приготовить

- Поставьте немного молока на плиту.
- Добавьте муку в молоко, пока оно хорошо не перемешается.
- Добавьте в молоко соль, перец, масло Магги и масло и хорошо перемешайте, пока смесь не загустеет.
- Поставьте смесь в духовку, пока она не загустеет и не созреет.
- Разделите смесь пополам.
- Принесите чистый поднос.
- Выложите немного соуса бешамель на дно противня, добавьте макароны, мясную смесь, специи и начинку, которые вы заранее подготовили, и тщательно перемешайте всё.
- Положите вторую половину бешамель.
- Ставим противень в духовку, пока он хорошо не подрумянится.

Макароны с курицей и бешамель

Время подготовки:	30 минут
Время готовить:	30 минут
Количество :	8 человек
уровень :	легкий

Компоненты

- 600 граммов макарон.
- Четыре столовые ложки кукурузного масла.
- Две куриные грудки.
- Лук.
- Зеленый перец.
- 2 зубчика чеснока
- Щепотка черного перца.
- Половина чайной ложки тмина.
- Помидор.

Соус бешамель:

- чашка сухого молока,
- растворяют в стакане горячей воды.
- Пять стаканов воды.
- чашка муки.
- Два кубика куриного бульона.
- Три четверти чашки кукурузного масла.
- Щепотка мускатного ореха.
- 1 чайная ложка белого перца или по вкусу.

Как приготовить

- Отварить макароны в кипящей воде с добавлением соли.
- Лук, чеснок и болгарский перец крупно нарезать и обжарить на сковороде с маслом.
- Добавьте нарезанные помидоры, черный перец и тмин и оставьте размягчаться, затем добавьте курицу, нарезанную полумелкими кубиками.
- Для приготовления бешамель в кастрюлю на плиту положить масло и муку и перемешать с добавлением молока, затем порциями добавлять теплую воду, помешивая до средней густоты, затем добавить бульонный кубик, мускатный орех и белок перца.
- Добавьте бешамель к макаронам и перемешайте.
- Положите половину макарон в противень, затем курицу, затем оставшуюся часть макарон (можно посыпать лицо небольшим количеством сыра моцарелла).
- Введите противень в духовку на четверть часа снизу и на десять минут сверху.

Бешамель с курицей и овощами

Время подготовки:	20 минут
Время готовить:	40 минут
Количество:	6 человек
уровень:	легкий

Компоненты

- Две куриные грудки без костей.
- Пятьсот грамм макарон.
- Две луковицы.

- Два раздавленных зубчика чеснока.
- Два зеленых перца нарезать небольшими кусочками.
- Измельченная морковь.
- Двести грамм грибов.
- Два помидора среднего размера.
- Зеленый острый перец (по желанию).
- Соус Бешамель или обертка Магги Бешамель.
- Две столовые ложки томатного соуса.
- Чайная ложка острого соуса.
- Куриный бульонный кубик Магги.
- Две чайные ложки черного перца.
- Две большие ложки растительного масла.
- Столовая ложка смеси специй.
- маленькая луковица
- Палочка корицы.
- Половина чайной ложки черного перца.
- Несколько семян кардамона.
- Полторы чайные ложки соли.
- Четверть чайной ложки специй.

Как приготовить

- Отварите макароны в кипящей воде, затем слейте воду и отложите до использования.
- Положите куриные грудки в кастрюлю на огонь и залейте водой, затем добавьте лук, черный перец, корицу, душистый перец, кардамон и соль.
- Оставьте куриные грудки на плите примерно на сорок пять минут или час или пока они не будут хорошо приготовлены, затем снимите кастрюлю с огня.
- Достаньте грудки из бульона и оставьте их остывать.
- После того, как отварные куриные грудки остынут, нарежьте их небольшими кубиками, а можно порубить по желанию.
- Поставьте масло в сковороду на плиту и добавьте лук и перемешайте, затем добавьте чеснок, зеленый перец, морковь, помидоры, грибы, кубик куриного бульона, хорошо перемешайте ингредиенты и оставьте на огне на десять минут до готовности. овощи вянут.
- Добавить к овощам нарезанную курицу и хорошо перемешать, добавить острый перец, томатный соус и острый соус, затем положить специи, черный перец, соль и оставить на четверть часа на огне при постоянном помешивании.
- Разделите количество макарон на две равные части, затем положите часть в миску, добавьте к ней немного куриного соуса и приготовленный бешамель и хорошо перемешайте, затем вылейте смесь на смазанный маслом противень.
- Хорошо разровняйте поверхность, затем положите оставшееся количество куриного соуса поверх бешамель, затем поставьте противень с куриной лапшой в духовку и оставьте на пятнадцать минут, затем выньте его.

Совет

- При приготовлении соуса бешамель добавляйте ингредиенты постепенно, чтобы смесь бешамель не образовывала комков.

- Если смесь бешамель слипается, вы можете отфильтровать ее, чтобы удалить комочки.
- Вы можете использовать любой тип пасты, который вам нравится.
- Вы можете исключить курицу и мясо или заменить их на (курица с фаршем), (фарш с рваными кусочками курицы).

Mystatus24