Zapiekanka z kiełbasą i salami

Składniki:

- *500 g grubszego makaronu (rurki, kolanka, świderki),*
- *250 g kiełbasy wędzonej,*
- *150 g salami,*
- *100 g startego żółtego sera,*
- *2 duże cebule,*
- *4 ząbki czosnku,*
- *2 łyżeczki słodkiej papryki,*
- *pół łyżeczki ostrej papryki lub chilli,*
- *olej, sól, pieprz*
- *Sos beszamelowy: 2 łyżki mąki, 2 łyżki masła, 500 ml mleka, sól, pieprz oraz ewentualnie szczypta gałki muszkatołowej.*

Przygotowanie:

Makaron gotujemy i odcedzamy, gdy jest lekko twardawy. Hartujemy go pod zimną wodą. Cebulę i czosnek siekamy, kiełbasę kroimy w półplasterki, a salami w plastry lub w kostkę. W rondlu rozgrzewamy olej, dodajemy kiełbasę i salami, gdy się lekko zrumienią dodajemy czosnek i cebulę. Dusimy kilka minut do zeszklenia. Do rondla dosypujemy ugotowany makaron, całość przyprawiamy papryką, solą i pieprzem. Mieszamy. Przygotowujemy sos beszamelowy. Robimy białą zasmażkę. Na patelni rozpuszczamy masło i dodajemy mąkę, mieszamy. Dolewamy mleko lub mleko ze śmietanką jednym, płynnym ruchem i podgrzewamy cały czas mieszając, tak żeby nie było grudek .Gdy sos zgęstnieje doprawiamy go solą i pieprzem oraz ewentualnie gałką muszkatołową. Makaron z dodatkami przekładamy do naczynia do zapiekania, zalewamy całość sosem beszamelowym, posypujemy żółtym serem i zapiekamy ok. 20 minut w nagrzanym do 160°C piekarniku. Podajemy, gdy ser na wierzchu zapiekanki będzie przyrumieniony i chrupiący.