

# *Musaka od kuvanih jaja*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 glavicacrнog luka**
- **500 gmlevenog mesa**
- **jaja**
- **kackavalj**
- **po potrebiso**
- **biber**

### **Bešamel sos:**

- **700 gmleka**
- **1 kockicamargarina**
- **1 kašikabrašna**
- **so**
- **biber**

## **Priprema**

Luk sitno iseckati i propržiti, dodati meso i kada je prženo dodati so i biber.

Propržiti brašno na margarinu i dodati mleko, i kuvati dok se ne zgusne. Zaciniti.

Jaja skuvati.

U podmazan pleh reati jaja secena na kolutove. Preko jaja staviti mleveno meso, preko mesa staviti bešamel sos, i na kraju narendati kackavalj. Peci dok ne porumeni na 200 C.

### **Savet**