

# **Italijanska musaka**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** kesamakarona
- so

### **Za bešamel:**

- **3** kašikemaslaca
- **6** kašikabrašna
- **2,5** šoljemleka
- so
- biber
- muskatni orašcic
- **1** šoljajogurta
- **1** kašikakisele pavlake
- **1** kriškabelog sira
- **1**jaje

### **Za sos od mesa**

- 3crna luka
- **400** gmlevenog mesa
- so
- biber
- **2** dlkecapa

## **Priprema**

Makarone skuvati i polovinu sipati u tepsi.

Maslac otopiti pa dodati brašno i naliti mlekom. Kuvati dok se ne zgusne pa zaciniti. Dodati i ostale sastojke i dobro izmešati. Staviti polovinu bešamela preko makarona.

Crni luk iseckati i staviti da se prži. Kada je luk staklast dodati mleveno meso, a kada ono postane rastresito dodati kecap. Kuvati još 5 minuta, pa preliti preko makarona i bešamela. Na kraju staviti drugu polovinu makarona i ostatak besamela. Zapeci.

## **Savet**