

Musaka bolonjeze



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** kuvanog krompira

Bolognese preliv:

- **2 glavice** crnog luka
- **1** paprika
- **2** šargarepe
- **1 vez** peršuna
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 kesica** prelive bolonjeze
- **2 kašice** mešavine začina
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** bibera
- **1** dlulja

Bešamel sos

- **2 pune kašike** brašna
- **2 dl** mleka
- **1/2 dl** ulja
- **2 kašike** kisele pavlake
- **malosoli**
- **malobibera**

Preliv:

- **ostatak** bešamel sosa
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 dl** mleka
- **1** jaje

Priprema

Luk, papriku, šargarepu i peršun usitniti u blenderu. Dinstati na ulju pa dodati meso. Razmutiti preliv u više vode nego što piše na kesi (otprilike 2 dl više), pa sipati u meso, zaciniti i kuvati 45 minuta. Bešamel sos: Na ulju pržiti brašno, dodati mleko uz stalno mešanje i zaciniti. Kuvati da se malo zgusne zatim skloniti sa šporeta i umešati pavlaku. Podmazati tepsiju pa reati red krompira, 1/2 bolognese preлива, red krompira, 1/2 bešamel sosa. Ponovo red krompira, druga polovina bolognese preлива, još malo krompira i ostatak bešamela pomešan sa pavlakom, mlekom i jajetom. Peci 40 minuta na 200 stepeni.

Savet