

Bešamel musaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **300 g**šunke
- **100 g**kackavalja
- malomešavine zacina
- malobibera
- maloulja
- **3 trouglicazdenke**

Za bešamel:

- **100 g**margarina
- **3 kašikebrašna**
- **4 dl**mleka

Priprema

Besamel sos: Otopiti puter dodati brašno i kratko propržiti, a zatim postepeno sipati mleko mešajuci sve vreme kako bi se dobila željena gustina. Sos zaciniti po ukusu.

Krompir iseci na kolutove, a šunku izrendati.

U vatrostalni sud reati red krompira, red šunke, bešamel sos. Ponoviti postupak još jednom.

Zaciniti i peci 40 minuta na 200 C. Pet minuta pred kraj pecenja odozgo staviti zdenku i vratiti u rernu da se zdenka istopi.

Savet