

Nešto kao musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 pakovanje** šampinjona
- **1 belo** pilece meso
- **1** mleka
- **malo** maslaca
- suvi biljni zacin
- sir kaškavalj
- so
- origana

Priprema

Ocistiti krompir, iseci ga na kockice (velicina 1 x 1 cm) i staviti u slanu vodu da se malo prokuva.

Dok se krompir kuva spremite nadev. Iseckati belo pilece meso na kockice i šampinjone na listice. Propržiti meso, pa dodati šampinjone i kratko dinstati, dok sva voda od šampinjona ne ispari. Naravno sve zaciniti sa malo soli i suvog biljnog zacina po želji.

Napraviti bešamel sos. Otopiti malo maslaca i dodati mu 2-3 kašike brašna, kratko propržiti, pa dodati malo mleka. Mleko dodavati postepeno dok sos ne bude željene gustine. Posoliti i dodati origano (može i bosiljak, peršun...)

Krompir osediti od vode i reati u podmazanu vatrostalnu ciniju: krompir-bešamel sos-fil od mesa i pecuraka i

tako sve dok imate materijala (meni uglavnom bude za tri reda). Na kraju preliti bešamelom i staviti da se pece na 200 C oko 45 minuta. Kada je gotovo posuti rendanim kackavaljem.

Savet