

Musaka od rezanaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** širokih cipkastih rezanaca
- **200 g** kackavalja

Za fil:

- **400 g** mlevenog mesa
- **150 g** šargarepe
- **200 ml** tomato paradajza
- **malo** ulja
- suvi biljni zacin

Za bešamel sos:

- **80 g** margarina
- **40 g** brašna
- **3 dl** mleka

Priprema

Rezance skuvati u slanoj vodi, prema upustu sa pakovanja. Nakon kuvanja, isprati ih u hladnoj vodi, (ja sam koristila široke cipkaste rezance, koji su prikazani na slici).

Fil: Na malo ulja propržiti rendanu šargarepu. Zatim dodati mleveno meso, još malo pržiti, pa dodati tomato paradajz i zaciniti po ukusu.

Bešamel sos: U posebnoj posudi otopiti margarin, dodati brašno, promešati i lagano naliti mlakim mlekom, uz neprekidno mešanje. Kuvati par minuta do željene gustine.

Posudu za pečenje nauljati (vrlo malo). Staviti 1/2 rezanaca.

Preko rezanaca staviti 1/2 fila od mlevenog mesa, paradajza i šargarepe.

A zatim 1/2 bešamel sosa.

Postupak ponoviti još jednom. Na kraju narendati kackavalj i posuti odozgo.

Peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta.

Savet

Umesto tomato paradajza, može se koristiti sveži paradajz (2-3 komada). Paradajz je potrebno oljuštiti.