Musaka od prokelja



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**prokelja
- **200 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**srednja šargarepa
- zacini
- ulje za prženje

Bešamel sos:

- **1 malo parce**margarina
- **1 kašika**brašna
- **250 ml**mleka
- zacini

I još:

- **50 g**trapista

Priprema

Prokelj prokuvati. Ocediti i ostaviti da se prohladi.

Vatrostalnu posudu pouljiti. Prokelj seci na listice i staviti na dno posude.

Meso, luk i šargarepu propržiti. Dodati zacine po ukusu.

Preko prokelja staviti prženo meso.

Preko mesa staviti još jedan red prokelja.

Skuvati bešamel sos.

Zatim musaku zaliti bešamel sosom i preko narendati trapist.

Musaku peci oko 20 minuta na 200 C.

Savet