

Pljeskavice u bešamel sosu



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **500 g** mlevene junetine
- **500 g** krompira
- 3 crna luka
- 2-3 **cen**abelog luka
- 2 jajeta
- **3 kašike** brašna
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- suseni peršun

Za bešamel sos:

- **malop**utera
- **1/2 l** mleka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** brašna
- so
- biber
- **200 g** kackavalja

Priprema

Krompir oguliti i izrendati. Crni i beli luk iseckati. Staviti u ciniju mleveno meso, izrendan krompir, crni i beli

luk, jaja, brašno, začine i sve izmešati. Formirati pljeskavice i peci u zagrejanom ulju da uhvate lepu boju (ne treba ih pržiti dugo, jer se posle peku). Vaditi ih u pleh u kom ce se peci.

Bešamel sos: Ulju u kojem su se pržile pljeskavice, dodati malo putera. Kada se istopi dodati 2 kašike brašna i kratko propržiti, nakon toga sipati mleko, pa pavlaku za kuvanje i začine. Kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne (oko desetak minuta).

Bešamel preliti preko pljeskavica, pa odozgo nabacati prethodno isecene kockice kackavalja. Staviti u rernu i peci 45 minuta na 200 C.

Savet

Prijatno!