Složenac od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**tikvica
- **500 g**krompira
- **50 g**kackavalja
- **50 g**sitnog sira
- **40 g**maslaca
- **2 kašike**prezli

Za bešamel sos:

- **700 ml**mleka
- **30 g**maslaca
- **30 g**brašna
- **1 prstohvat**muskatnog orašceta
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Za umak na niskoj temperaturi, od maslaca i brašna napravite svetlu zaprŠku. Pomalo dodajte mleko i mešajuci kuvajte nekoliko minuta. Dodajte so, biber i orašcic i ostavite sa strane. Oljuštene tikvice i krompir nasecite na što tanje listove, a takoe i kacakavalj (uzmite vrstu koja se lakše topi). Posolite i pobiberite, pa slažite u prethodno podmazanu i posoljenu posudu za pecenje. Slažite red tikvica, krompira pa kackavalja i zalijte gotovim umakom. Pospite prezlama i narendanim sirom i pecite u rerni na 180 stepeni pedesetak minuta.

Savet