Red krompira i pecuraka



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5**krompira
- **200 g**pecurki
- **malo**soli

Bešamel:

- **malo**ulja
- **3 kašike**brašna
- **1 veca šolja**mleka
- **2 cena** belog luka
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina

Priprema

Krompir ocistite i isecite na kolutove pecurke isto isecite na režnjeve.

Bešamel sos: Na malo ulja propržite brašno, pazeci da ne zagori, dodajte mleko i mešajte da se ne stvore grudvice. Mleko dolivajte da napravite smesu kao za palacinke (kada malo odstoji ono se još više zgušnjava), iseckajte beli luk, posolite, dodajte biber i zacine.

U keramicku posudu poreajte krompir, zatim nasumice pecurke, pa bešamel, pa opet krompir, pecurke i

bešamel... sve dok ne potrošite materijal. završite bešamelom. I stavite da se pece oko sata vremena na 200 stepeni u donjem delu rerne.

Nemojte puniti do vrha ili uzmite malo vecu od one u kojoj bi taman stalo. U dubljoj posudi da može da vri da ne iskipi - kao kad kuvate mleko.

Savet