

## *Musaka sa bešamelom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** glavica crnog luka
- **500** g svinjskog mlevenog mesa
- **1** kg krompira
- 2 jajeta
- **3** dl mleka
- **4** kašike brašna
- **5** kašika ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

### **Priprema**

Crni luk iseckati na sitno i prodinstati na ulju, dodati mleveno meso, so, biber i dinstati dok suvišna tečnost ne ispari. Krompir iseći na tanke kolutove. U nauljen pleh staviti polovinu krompira, meso i preostali krompir, pokriti alu folijom i peći na 200 C oko 30-35 minuta.

Na 5 kašika ulja popržiti brašno, paziti da ne zagori, naliti mlekom i zakuvati. Kad se malo prohladi umešati žumance, so i biber po ukusu i sneg od belanca. Bešamel preliti preko jela i vratiti na još 20 minuta da dobije boju.

### **Savet**