

Musaka od pileceg belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 pakovanje** šampinjona
- **3 dl** kisele pavlake
- **1 kašičica** senfa
- **1 glavica** crnog luka
- **50 g** susama
- **po ukusu** soli, bibera, origana
- **150 g** kackavalja
- **po potrebi** ulja

Za bešamel:

- **30 g** maslaca
- **1 puna kašika** brašna
- **300 ml** mleka
- **1 dl** kisele pavlake

Priprema

Belo meso iseci na sitne kockice i obariti u slanoj vodi, a onda ocediti. Crni luk iseckati na kockice, a šampinjone na listice, pa sve zajedno dinstati na ulju, dok tecnost ne uvri. Posoliti i pobiberiti po ukusu, dodati origano, susam i belo meso, pa još malo dinstati i skloniti sa šporeta. Kada se ohladi, umešati kiselu pavlaku i senf.

U meuvremenu napraviti bešamel: na vatri otopiti puter, pa kratko propržiti brašno, uz stalno mešanje. Nalivati postepeno mlekom sve vreme mešajući. Kada dostigne odgovarajući gustinu, umešati kiselu pavlaku i još kratko promešati da se razbiju grudvice i masa lepo sjedini.

Podmazati vatrostalnu posudu i sipati smesu sa belim mesom. Preliti pripremljenim bešamelom.

Staviti da se zapece u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Kada se stvori lepa korica, narendati preko kackavalj, pa vratiti u rernu na kratko, tek da se kackavalj otopi.

Savet