

Musaka sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 200-250 g secene šunke
- 1 dl ulja
- 50 g kackavalja (ili sira nasecenog na tanke reznjeve)

Za umak:

- 10 g maslaca ili margarina
- 20 g brašna
- 2-2,5 dl mleka (polovina toplog)
- 1/2 dl pavlake
- 1 žumance

Priprema

Krompir oljuštiti i blago skuvati u slanoj vodi. Kada je mekan, ocediti ga i iseci na kolutove. Reati krompir-šunka-sir. Peci na 220 stepeni oko 30 minuta.

Maslac zagrejati dodati brašno, pržiti, ali paziti da ne porumeni, polako dolivati hladno, pa mlako mleko. Na tihoj vatri kuvati 5-10 minuta.

Pavlake i žumance dobro umutiti, pa uz stalno mešanje, dodati malo ohladjenom bešamelu. Negde na polovini pečenja musake, preliti je bešamelom i zapeci. Prijatno!