

# **Krompir u bešamel sosu**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**veca krompira
- **200** gšampinjona
- **1 srednja glavicacrнog luka**
- **300** gsvinjskog mlevenog mesa (od buta)
- **3** veca cenabelog luka
- **1/4** kašicetimijana
- **1/2** kašicicesveže, mlevenog bibera
- **100** mlbelog vina
- **po ukusu** suvi biljni zacin

### **Bešamel sos:**

- **60** gmaslaca
- **3** kašikebrašna
- **100** gkrupno izrendanog kackavalja
- **1** čaša (od **180g**)kisele pavlake
- **1/2** lmleka
- suvi biljni zacin

### **... i još:**

- **80** mlulja

## **Priprema**

Krompir ocistiti i iseci na krugove, debljine, oko 8mm. Šampinjone iseci na krupnije listice. Crni i beli luk, sitno, iseckati.

U, odgovarajucu, posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati obe vrste, iseckanog, luka, pomešati i, na srednjoj vatri, dinstati, poklopljeno. Kada luk postane staklast ubaciti mleveno meso i, dobro, ga viljuškom razdvojiti, da postane mrvicasto.

Kada meso promeni boju (ne mora da se, potpuno, isprži), ubaciti, iseckane, šampinjone. Nastaviti sa dinstanjem (ako je potrebno sipati, malo, belog vina), dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile. Na kraju, sipati belo vino i, varjacom, dobro izgrevati dno posude, da bi se skinuli svi, divni, sastojci, koji su se zlepili, prilikom prženja mesa.

Dodati timijan, biber i suvi biljni zacin. Pomešati i skloniti na stranu.

Bešamel sos: U, dublju, posudu staviti maslac. Posudu staviti na šporet, da se maslac rastopi. Na rastopljeni maslac dodati tri, pune, kašike brašna. Pomešati, da nema grudvica, i pržiti brašno, da promeni, malo, boju, uz neprestano mešanje. Sipati, polako, toplo mleko i, žicom za mucenje, skuvati sos.

Dodati kiselu pavlaku, sjediniti, pa ubaciti izrendani kackavalj. Dobro pomešati. Suvi biljni zacin staviti po ukusu.

U pripremljeni bešamel dodati smesu sa mesom, pomešati, pa ubaciti, iseceni, krompir. Dobro pomešati.

Uzeti, dublju, teflonsku, posudu (ili neku posudu sa debljim dnom, da jelo ne bi zagorelo) vel. 28cm, podmazati je uljem, pa izruciti, pripremljenu, smesu. Poravnati kašikom i, dobro, zatvoriti alu folijom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni - 45 minuta.

Zatim izvaditi posudu iz rerne, skloniti foliju i vratiti u rernu, da se jelo zapece. Poslužiti sa salatom, po želji.

Recept, za ovo divno jelo, sam videla na blogu Coolinarica, ali ja sam ga "dotalala" po mom ukusu...

## **Savet**