

Musaka od kuvanih jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicarnog luka
- **500** gmlevenog mesa
- jaja
- kackavalj
- **po potrebisu**
- biber

Bešamel sos:

- **700** gmleka
- **1** kockicamargarina
- **1** kašikabrašna
- so
- biber

Priprema

Luk sitno iseckati i propržiti, dodati meso i kada je prženo dodati so i biber.

Propržiti brašno na margarinu i dodati mleko, i kuvati dok se ne zgusne. Zaciniti.

Jaja skuvati.

U podmazan pleh režiati jaja secena na kolutove. Preko jaja staviti mleveno meso, preko mesa staviti bešamel sos, i na kraju naredati kackavalj. Peci dok ne porumeni na 200 C.

Savet