

Italijanska musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesamakarona**
- so

Za bešamel:

- **3 kašikemaslaca**
- **6 kašikabrašna**
- **2,5 šoljemleka**
- so
- biber
- muskatni orašćic
- **1 šoljajogurta**
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1 kriškabelog sira**
- 1jaje

Za sos od mesa

- **3crna luka**
- **400 gmlevenog mesa**
- so
- biber
- **2 dlkecapa**

Priprema

Makarone skuvati i polovinu sipati u tepsiju.

Maslac otopiti pa dodati brašno i naliti mlekom. Kuvati dok se ne zgusne pa zaciniti. Dodati i ostale sastojke i dobro izmešati. Staviti polovinu bešamela preko makarona.

Crni luk iseckati i staviti da se prži. Kada je luk staklast dodati mleveno meso, a kada ono postane rastresito dodati kecap. Kuvati još 5 minuta, pa preliti preko makarona i bešamela. Na kraju staviti drugu polovinu makarona i ostatak besamela. Zapeći.

Savet