

Kremasta musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** šargarepe
- **400 g** krompira
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavic** crnog luka
- **2 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **2 ravne kašike** brašna
- **200 g** kackavalja
- **50 g** maslaca
- **po ukusu** so i biber
- **maloulja**

Priprema

Krompir i šargarepu ocistiti i iseckati na kockice, pa skuvati u posoljenoj vodi. Procediti.

Sitno iseckati crni luk, pa ga propržiti na malo ulja i dodati meso. Dinstati dok ne ispari sva tečnost, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Na maslacu propržiti brašno, brzo mešajući da se ne stvore grudvice. Naliti mlekom i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre i umešati jogurt. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

U pleh izručiti kuvano povrće, zatim dinstano meso, pa prelići sa belim sosom. Izmešati, posuti rendanim

kackavaljem i zapeci u prethodno zagrejanj rerni na 250 C, dok se ne uhvati korica.

Savet