Praziluk u bešamel sosu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**praziluka

Za bešamel sos:

- **50 g**maslaca
- **50 g**brašna
- **500 ml**mlijeka
- **1 kašicica**soli
- **po želji**zacina
- **2-3 cena**bijelog luka

I još:

- **200 g**sira trapista

Priprema

Praziluk isjeci i staviti u slanu vodu da se kuva dok ne omekša. Kada je kuvan ocijediti ga i staviti u pouljen pekac.

Dok se kuvao praziluk spremiti bešamel sos. U šerpicu stavit maslac da se istopi, dodati brašno i stalno miješati da ne zagori. Zatim dodati bijeli luk i još malo propržiti. Sipati mlijeko i stalno miješati, dok ne zgusne. Posoliti

i dodati zacine po želji. Vruc sos sipati preko praziluka.

Preko staviti sir trapist.

Peci na 200 C, oko 30 minuta.

Ohladiti i sjeci po želji. Prijatno!

Savet