

Složenac od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** tikvica
- **500 g** krompira
- **50 g** kackavalja
- **50 g** sitnog sira
- **40 g** maslaca
- **2 kašike** prezli

Za bešamel sos:

- **700 ml** mleka
- **30 g** maslaca
- **30 g** brašna
- **1 prstohvat** muskatnog oraščeta
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Za umak na niskoj temperaturi, od maslaca i brašna napravite svetlu zapršku. Pomalo dodajte mleko i mešajući kuvajte nekoliko minuta. Dodajte so, biber i oraščic i ostavite sa strane. Oljuštene tikvice i krompir nasecite na što tanje listove, a takoe i kackavalj (uzmite vrstu koja se lakše topi). Posolite i pobiberite, pa slažite u prethodno podmazanu i posoljenu posudu za pečenje. Slažite red tikvica, krompira pa kackavalja i zalijte gotovim umakom. Pospite prelama i narendanim sirom i pecite u rerni na 180 stepeni pedesetak minuta.

Savet