

Bešamel Soslu Kymal? P?rasa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** mljevenog mesa
- **2-3 kašik** maslinovog ulja
- **3-4** praziluka
- **1 kašicica** koncentrata paradajza
- **1 cen** bijelog luka
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **oko 100 ml** vode
- **po ukusu** dimljeno meso
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili
- mljevena crvena paprika

Za bešamel:

- **1 kašika** putera
- **maloulja**
- **1 kašika** brašna
- **200 ml** toplog mlijeka
- **zacin** iso
- biber

I još:

- 1 parcegaude

Priprema

Zagrijati ulje, pa dodati mljeveno meso. Pržiti 5-6 minuta, pa dodati koncentrat paradajza i sitno sjeckanu dimljenu junetinu.

Dodati i očišćen, narezan praziluk, kratko propržiti.

Zaciniti po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin, mljevena paprika, cili), dodati protisnut češnjak, pa sipati vodu i pasirani paradajz. Smanjiti temperaturu, pa kuhati nekih 10-tak minuta (da praziluk omekša).

Sipati smjesu u vatrostalnu ili glinenu posudu (jednu vecu ili 3,4 manje)!

Bešamel: zagrijati ulje i puter, pa dodati brašno. Kratko pržiti, pa uz neprestano miješanje sipati toplo mlijeko. Kada krem dobije gustinu, maknuti i zaciniti (so, biber). Sipati bešamel preko smjese, pa preko naribati sir. Po ukusu, preko posuti malo mljevene cili paprike.

Jelo zapeći u pecnici, na 200 C nekih 15-tak minuta.

Poslužiti toplo!

Savet