

Musaka sa bešamelom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **500 gsvinjskog mlevenog mesa**
- **1 kgkrompira**
- **2jajeta**
- **3 dlmleka**
- **4 kašikebrašna**
- **5 kašika ulja**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Crni luk iseckati na sitno i prodinstati na ulju, dodati mleveno meso, so, biber i dinstati dok suvišna tecnost ne ispari. Krompir iseci na tanke kolutove. U nauljen pleh staviti polovinu krompira, meso i preostali krompir, pokriti alu folijom i peci na 200 C oko 30-35 minuta.

Na 5 kašika ulja popržiti brašno, paziti da ne zagori, naliti mlekom i zakuvati. Kad se malo prohladi umešati žumance, so i biber po ukusu i sneg od belanca. Bešamel preliti preko jela i vratiti na još 20 minuta da dobije boju.

Savet