

Rezanci u bešamel sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cipkastih rezanaca
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 šolja (200 g)** kuvanog paradajza
- **50 g** parmezana
- **60 g** butera
- **2 kašike** brašna
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **prstohvat** muskatnog oraščica

Priprema

Dok se rezanci kuvaju u kipućoj posoljenoj vodi, ispržiti meso, posoliti ga, dodati paradajz, poklopiti i kuvati na tihoj vatri dok meso ne omekša.

Napraviti bešamel sos od brašna, butera i mleka: na buteru propržiti brašno, a zatim stalno mešajući dolivati po malo mleka. Posoliti.

U nauljen pleh reati, polovinu oceenih rezanaca, preko posuti polovinom mesa, a preko mesa sipati polovinu bešamela. Postupak ponoviti još jednom. Preko jela narendati parmezan i peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko pola sata.

Savet