

Musaka sa dimljenom šunkom i bešamel sosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **300 g** kackavalja
- **300 g** dimljene šunke
- 2 manje tikvice
- **2 kašike** izrendanog parmezana
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- beli luk u prahu
- miroija
- peršun

Bešamel sos:

- **3 kašike** brašna
- **50 g** maslaca
- **400 ml** mleka
- **1 čaša (od 180 g)** kisele pavlake

Priprema

Krompir, dobro, oprati i skuvati ga sa ljuskom. Skuvani krompir ohladiti i oljuštiti. Kackavalj, krupno, izrendati. Dimljenu šunku iseci na kockice. Tikvice oljuštiti i, uzdužno, tano iseci.

Bešamel sos: Maslac staviti u, odgovarajucu, dublju posudu i staviti na vatru da se rastopi. Na rastopljeni maslac staviti tri, pune, kašike brašna. Žicom za mucenje promešati, da se razbiju grudvice. Brašno pržiti 1-2 minuta, uz stalno mešanje. Zatim, polako, sipati ugrijano mleko. Mešati žicom dok se smesa ne zgusne. Na kraju ubaciti kiselu pavlaku i mešati da se pavlaka sjedini sa ostalim sastojcima. Skloniti sa vatre i dodati suvi biljni zacin i biber, po ukusu.

Uzeti odgovarajucu vatrostalnu posudu i premazati je maslacem. Krompir iseci na krugove. Polovinu isecenog krompira poreati u posudu. Posuti ga sa biberom, suvim biljnim zacinom, miroijom, peršunom i belim lukom (zacine staviti prema ukusu).

Preko krompira poreati pola isecenih tikvica.

Preko tikvica staviti polovinu iseckane šunke i jednu trecinu izrendanog kackavalja.

Preliti sa polovinom bešamel sosa.

Postupak reanja ponoviti još jedanput (krompir - zacini - tikvice - šunka - kackavalj). Sve preliteri ostatkom bešamel sosa i posuti parmezanom i ostatkom kackavalja.

Staviti da se zapece, u prethodno zagrejanom rerni, na 180 stepeni, dok ne porumeni. Musaku poslužiti sa salatam, po izboru.

Savet