

Musaka od pileceg belog mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **1 pakovanje**šampinjona
- **3 dl**kisele pavlake
- **1 kašicica**senfa
- **1 glavicacrnog** luka
- **50 g**susama
- **po ukusu**soli, bibera, origana
- **150 g**kackavalja
- **po potrebi**ulja

Za bešamel:

- **30 g**maslaca
- **1 puna kašika**brašna
- **300 ml**mleka
- **1 dl**kisele pavlake

Priprema

Belo meso iseci na sitne kockice i obariti u slanoj vodi, a onda ocediti. Crni luk iseckati na kockice, a šampinjone na listice, pa sve zajedno dinstati na ulju, dok tecnost ne uvri. Posoliti i pobiberiti po ukusu, dodati origano, susam i belo meso, pa još malo dinstati i skloniti sa šporeta. Kada se ohladi, umešati kiselu pavlaku i senf.

U meuvremenu napraviti bešamel: na vatri otopiti puter, pa kratko propržiti brašno, uz stalno mešanje. Nalivati postepeno mlekom sve vreme mešajući. Kada dostigne odgovarajući gustinu, umešati kiselu pavlaku i još kratko pomešati da se razbiju grudvice i masa lepo sjedini.

Podmazati vatrostalnu posudu i sipati smesu sa belim mesom. Preliti pripremljenim bešamelom.

Staviti da se zapece u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Kada se stvori lepa korica, narendati preko kackavalj, pa vratiti u rernu na kratko, tek da se kackavalj otopi.

Savet