

## *Krompir u bešamel sosu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4veca krompira
- 200 gšampinjona
- 1 srednja glavica crnog luka
- 300 g svinjskog mlevenog mesa (od buta)
- 3 veća cenabelog luka
- 1/4 kašičice timijana
- 1/2 kašičice sveže, mlevenog bibera
- 100 ml belog vina
- po ukusu suvi biljni začini

#### **Bešamel sos:**

- 60 g maslaca
- 3 kašike brašna
- 100 g krupno izrendanog kackavalja
- 1 čaša (od 180 g) kisele pavlake
- 1/2 l mleka
- suvi biljni začini

#### **... i još:**

- 80 ml ulja

## Priprema

Krompir ocistiti i iseci na krugove, debljine, oko 8mm. Šampinjone iseci na krupnije listice. Crni i beli luk, sitno, iseckati.

U, odgovarajuću, posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati obe vrste, iseckanog, luka, promešati i, na srednjoj vatri, dinstati, poklopljeno. Kada luk postane staklast ubaciti mleveno meso i, dobro, ga viljuškom razvojiti, da postane mrvicasto.

Kada meso promeni boju (ne mora da se, potpuno, isprži), ubaciti, iseckane, šampinjone. Nastaviti sa dinstanjem (ako je potrebno sipati, malo, belog vina), dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile. Na kraju, sipati belo vino i, varjacom, dobro izgrebati dno posude, da bi se skinuli svi, divni, sastojci, koji su se zalepili, prilikom prženja mesa.

Dodati timijan, biber i suvi biljni zacin. Promešati i skloniti na stranu.

Bešamel sos: U, dublju, posudu staviti maslac. Posudu staviti na šporet, da se maslac rastopi. Na rastopljeni maslac dodati tri, pune, kašike brašna. Promešati, da nema grudvica, i pržiti brašno, da promeni, malo, boju, uz neprestano mešanje. Sipati, polako, toplo mleko i, žicom za mucenje, skuvati sos.

Dodati kiselu pavlaku, sjediniti, pa ubaciti izrendani kackavalj. Dobro promešati. Suvi biljni zacin staviti po ukusu.

U pripremljeni bešamel dodati smesu sa mesom, promešati, pa ubaciti, iseceni, krompir. Dobro promešati.

Uzeti, dublju, teflonsku, posudu (ili neku posudu sa debljim dnom, da jelo ne bi zagorelo) vel. 28cm, podmazati je uljem, pa izruciti, pripremljenu, smesu. Poravnati kašikom i, dobro, zatvoriti alu folijom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni - 45 minuta.

Zatim izvaditi posudu iz rerne, skloniti foliju i vratiti u rernu, da se jelo zapece. Poslužiti sa salatam, po želji.

Recept, za ovo divno jelo, sam videla na blogu Coolinarica, ali ja sam ga "doterala" po mom ukusu...

## Savet