

Bešamel musaka



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- pakovanje makarona

Za bešamel:

- 50 g margarina
- 2 kašike brašna
- 5 dl mleka
- 1 trougao topljenog sira
- 1 jaje
- malo senfa
- zacin
- 200 g kackavalja
- so
- ulje

Priprema

Makarone obariti u slanoj vodi, procediti i ostaviti sa strane. Crni luk sitno iseckati, na malo ulja propržiti, dodati mleveno meso i mešavinu zacina. Dinstati 15-20 minuta.

Napraviti bešamel sos: Otopiti margarin, dodati brašno, kratko propržiti. Toplo mleko postepeno dodavati i mešati dok se sos ne zgusne. Skloniti sa vatre, dodati žumance, trougao sira, senf i po ukusu zacin.

U nauljeni pleh razmazati malo bešamela, da prekrije dno, poredjati polovinu makarona, prekriti mesom i polovinom kackavalja. Staviti preostale makarone, prekriti bešamelom i na kraju kaškavaljem.

Peci u zagrejanj rerni 25 minuta na 200 stepeni.