

## **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 zagrejanoj rerni 25 minuta na 200 stepeni.