Grcka musaka (3)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 350 g**krompira
- **oko 300 g**tikvica
- **oko 300 g**plavog patlidžana
- **oko 500 g**mešanog mlevenog mesa
- **oko 400 g**oljuštenog paradajza
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Bešamel sos:

- **oko 100 g**putera
- **500 ml**mleka
- **4 kašike**brašna
- **100-120 g**kackavalja
- so
- biber

Priprema

Crni i beli luk iseckati što sitnije pa propržiti na tihoj vatri u malo ulja. Zatim dodati mleveno meso i pržiti dok meso ne promeni boju. Paradajz oljuštiti i izrendati (ili izblendirati) pa dodati mesu i ostaviti da se krcka 15-ak

minuta, a pred kraj dodati zacine. Za to vreme oljuštiti krompir, patlidžan i tikvice pa iseci na kolutove debljine do 2mm. Fil sa mesom podeliti na 2 dela. Tepsiju 28 podmazati sa malo ulja pa poreati kolutove krompira, preko njih staviti polovinu smese sa mesom. Zatim staviti kolutove plavog patlidžana, pa preko meso i na kraju tikvice. Trebalo bi da budu svuda po dva reda kolutova povrca. Na kraju pripremiti bešamel sos - na tihoj vatri otopiti puter, zatim dodati brašno i upržiti. Postepeno dodavati mleko i mešati da se razbiju grudvice. Na kraju dodati narendan kackavalj i zacine, i kad se i on otopi, preliti sos preko tikvica i zapeci musaku u rerni na 200 stepeni 50-60 minuta. Kad se tikvice zarumene, prekriti tepsiju alu folijom i nastaviti pecenje.

Savet