

Musaka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 250 g mlevenog mesa
- 1 dl ulja
- 150 g kackavalja (isecenog na tanke kriške)
- 40 g maslaca
- 20 g brašna
- 2,5 dl pavlake
- 1 žumance
- biber
- so

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvatje u slanoj vodi. Kada bude mekan, ocedite ga i isecite na kolutove. Vatrostalni sud namažite uljem pa ređajte red krompira, red mlevenog mesa, red kackavalja. Svaki red krompira pobiberite, vrlo malo posolite i poprskajte uljem. Poslednji red mora biti krompir. Stavite sud u rernu, a za to vreme pripremite bešamel-sos.

U resopljenom margarinu dodajte brašno i malo ga propržite, pazeci da ne porumeni. Dodajte lagano, malo po malo, mleka i kuvajte na tihoj vatri desetak minuta. Potom prohladite soso i dodajte mu pavlaku razmucenu sa žumancetom. Izvadite musaku iz rerne i prelijte je bešamel sosom, a onda je vratite da se dopece, još 15 minuta na 200 stepeni.