Backa musaka sa šunkom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 kašicica**masti
- **1/2 kašicice** soli
- **250 g**šunke
- **50 g**pancete
- **150 g**kackavalja

Za preliv:

- **50 g**maslaca
- **40 g**brašna
- **4 dl**mleka
- **1 kašicica**suvog zacina
- **1 dl**kisele pavlake
- **1**jaje

Priprema

Krompir skuvati u ljusci, oguliti, iseci na kockice i polovinu poreati u podmazan pleh mašcu. Posoliti, preko krompira rasporediti mlevenu šunku i iseckanu pancetu na sitne komade. Sve prekriti naredanim kackavaljem. Zatim poreati i drugu polovinu krompira, posoliti.

U šerpi rastopiti maslac, sipati brašno i kratko propržiti. Naliti mlekom uz stalno mešanje. Dodati suvi zacin i kuvati 5 minuta uz povremeno mešanje. Skloniti sa vatre i dodati kiselu pavlaku i jaje, dobro promešati i preliti musaku pripremljenom smesom. Peci u podgrejanoj rerni na 220 stepeni 25 minuta.

Savet

Prijatno!