

Bešamel testenina iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g** putera
- **2** **cešnj**abelog luka
- **200 g** šunkarice
- **2 kašicice**senfa
- **50 g** brašna
- **800 ml** mleka
- **500 g** testenine
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** bibera
- **600 g** kackavalja

Priprema

Rastopiti puter, pa ubaciti sitno seckan beli luk i prodinstati. Dodati brašno i uz stalno mešanje naliti mlekom. Zaciniti i krckati minut, dva. Skloniti sa ringle, pa dodati testeninu, seckanu šunkaricu, senf i 200 g rendanog kackavalja.

Sve izmešati, pa polovinu smese sipati u pleh približnih dimenzija 33x40. Zatim preko smese rasporediti 200 g kackavalja isecenog na kocke.

Preko kackavalja sipati ostatak smese, pa narendati preostalih 200 g kackavalja. Staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni i zapeći 30 minuta.

Savet

.