Musaka sa besamel sosom i jajima

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1-2 kašicice**suvog biljnog zacina

Fil:

- **500 g**svinjskog mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1 cen**belog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1-2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po ukusu**origano
- **malo**ulja

Preliv od jaja:

- **4**jajeta

Besamel sos:

- **500 ml**mleka
- **50 g (4-5 kašika)**brašna
- **50 g**maslaca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**muskatnog orašcica

Priprema

Krompir oljuštiti i oprati, zatim iseci na tanke kolutove, dodati sve zacine i promešati.

Iseckati crni i beli lik i šargarepu. Na ulju propržiti prvo luk dok ne dobije zlatnu boju, zatim dodati šargarepu i mleveno meso. Potom sve to lepo prodinstati, dodati zacine.

Redjati red krompira i red fila, 3 sloja krompira, preliti sa malo vode i peci 10 minuta na 200 stepeni.

Odvojiti belance od žumanca, umutiti penasto belance i dodati žumance. Na laganoj vatri istopiti maslac, zatim dodati brasno i prziti dok ne pocne da peni, dodati mleko i neprestano mešati do željene gustine, zatim dodati zacine i sve lepo promešati. Skloniti sa vatre i pomešati sa umucenim jajima. Izvaditi musaku iz rerne i preliti, i zapeci još nekih 15-20 minuta

Savet

Servirati sa kiselom pavlakom i salatom po želji.