

Ušuškano meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za jelo:

- **300 g** mljevenog juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **5** kuhanih jaja
- **po želji** so
- biber
- mješavina zacina

Za bešamel:

- **maloulja**
- **komad** putera
- **1 kašika** brašna
- **2 dl** mlijeka
- **1 dl** pavlake za kuhanje
- **malogaude**

Priprema

Skuhati 5 jaja. Na malo ulja propržiti glavicu sitno sjeckanog luka, dodati meso, so, biber i mješavinu zacina. U vatrostalnu posudu staviti kuhana jaja, sjecena po dužini, tako da žumanca budu okrenuta dole.

Preko njih staviti dinstano meso.

Preliti bešamelom: sipati 1 kašiku ulja, dodati komadic putera, zagrijati pa dodati 1 kašiku brašna. Kad dobije blago žutu boju, sipati mljeko miješajući svo vrijeme. U gotov sos sipati i vrhnje za kuhanje.

Preko bešamela naribati malo sira i zapeci u rerni zagrijanoj na 200 C. Poslužiti uz zelenu salatu!

Savet