Musaka sa crvenim paprikama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**crvena paprika
- **1**krompir

Fil:

- **500 g**mljevenog mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **3**šargarepe
- **3-4 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**biljnog zacina
- **1**jaje
- **malo**bibera
- **nekoliko cena**bijelog luka
- **po potrebi**so

Priprema

Paprike oprati, osjeci peteljku i ostraniti sjemenke. Isjeci po dužini na 2 ili 3 dijela.

U šerpu staviti ulje da se ugreje pa dodati isjeckan crni i bijeli luk, šargarepu, biljne zacine, biber i meso. Dinstati 15 minuta i na kraju dodati jedno umuceno jaje. Dobro sjediniti.

U vatrostalnu ciniju staviti malo ulja pa poreati jedan krompir isjecen na tanke listice.

Preko krompira staviti paprike.

Preko paprika fil od mesa (pola smjese).

Ponovo staviti paprike, pa fil, pa paprika. Poprskati sa malo ulja i malo biljnog zacina.

Prekriti folijom i peci sat vremena na 220 C. Zadnjih 15 minuta skinuti foliju da se musaka zapece i od gore.

Savet