# *Musaka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**svinjskog las karea
- **500 g**krompira
- **200 g**šargarepe
- **200 g**tikvica
- **300 g**šampinjona
- **1 glavica**bijelog luka
- **1 vezica**peršuna
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **2 kašike**biljnog zacina
- **po želji**bibera
- **po želji**soli

**I još:**

- **250 g**sira trapist

## Priprema

Meso isjeci na kocke. Krompir isjeci na skriške, a ostalo povrce po želji. U pekac staviti malo ulja pa reati polovinu isjecenog povrca -krompir, šargarepa, tikvice, bijeli luk, peršun i preko staviti svu kolicinu mesa. Zaciniti po želji.

Preko masa ponovo staviti isjeceno povrce i zaciniti po želji.

Sve zaliti sa pavlakom za kuvanje.

Peci na 220 C oko 60 minuta. Na kraju dodati sir trapist. Služiti toplo uz svježu salatu. Prijatno!

## Savet