

# *Musaka sa junecim mlevenim mesom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gmlevene junetine
- **1** veca glavicacrнog luka
- **1** vecašargarepa
- **500** gkrompira
- beli luk u prahu
- suvi zacin
- majoran
- biber
- so

### **Preliv:**

- **2**jaja
- **2** kašike kisele pavlake
- **malomleka**

## **Priprema**

Sitno iseckati crni luk i šargarepu. U zagrejano ulje dodati luk i šargarepu i dinstati desetak minuta uz povremeno mešanje.

Dodati mleveno meso i pržiti dok ne izgubi crvenu boju. Neprestalno mešajuci da ne zagori. Meso posoliti i dodati zacine.

Na dno vatrastalne cinije poreati krompir isecen na kolutove. Posuti suvim zacinom i majoranom.

Preko krompira staviti fil od mlevenog mesa i prekriti kolutovima krompira. Preliv: Umutiti jaja, pavlaku i mleko, sve dobro sjediniti i preliti musaku. Na kraju posuti majoranom. Prekriti aluminijumskom folijom. Peci na 200°C oko 45 minuta.

### **Savet**