

Musaka (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **4-5** glavice crnog luka
- **2-3** šargarepe
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli i bosiljka
- **po potrebi** ulje
- **300 g** mlevenog mesa

Priprema

U nauljenom tiganju upržiti sitno iseckan luk i šargarepu sa malo soli i bosiljka. Kada smesa omekša, dodati mleveno meso i upržiti još malo.

U vecu ciniju krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Dodati suvog biljnog zacina po ukusu (2-3 kašicice).

U nauljenom plehu nareati polovinu krompira. Zatim staviti uprženu smesu. Preko smese nareati ostatak krompira. Preliti vodom i staviti da se pece u zagrejanj rerni na 200 C, dok voda ne iskrcka malo i krompir ne omekša i bude pecen.

Savet

Najjednostavnija musaka koja se brzo priprema :)