Musaka sa plavim paradajzom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**plava paradajza srednje velicine
- **300 g**mlevene junetine
- **2 glavice**crnog luka
- **2**paprike sveže crvene
- **3**jajeta
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- beli luk svež ili u granulama
- **150 g**belog sira
- **2 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Plavi paradajz ocistite, isecite na kockice i posolite da pusti vodu.

Jednu glavicu luka isecite na kockice i propržite, u tiganju, sa mesom da meso promeni boju.

U drugom tiganju sa polovinom kolicine maslinovog ulja propržite drugu glavicu luka seckanu na rebarca, plavi paradajz...

...i crvenu papriku secenu na štapice.

Kada omekša zaciniti po ukusu.

Uzeti vatrostalnu ciniju i podmazati je ostatkom maslinovog ulja i stavite polovinu smese od luka, plavog paradajza i paprike.

Preko rasporedite prodinstano mleveno meso.

U posebnoj posudi izlomiti jaja i umutiti.

Preliti povrce i meso i lepo poravnati.

Preko izmrviti sir.

Staviti u rernu da se zapece na 200 C stepeni. Kada porumeni izvaditi iz rerne i kada se malo prohladi servirati kao glavno jelo uz salatu po želji. Prijatno.

Savet