

Naopaka pire musaka



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 4-5 kašika paradajz soka
- maloulja
- malovode
- po ukusu soli, bibera, suvog biljnog začina
- 5-6 barenih krompira
- 2 žumanceta
- **100** grendanog kackavalja
- **100** grendanog tost sira
- po želji majcine dušice

Priprema

Na malo ulja propržiti mleveno meso sa začинима. Zatim mu dodati sitno seckani luk i rendanu šargarepu i nastaviti sa prženjem. Onda dodati paradajz sok i naliti sa oko 150 ml vode. Dinstati dok tečnost ne uvri, a zatim istresti u dublju vatrostalnu posudu.

U međuvremenu, krompir skuvati u slanoj vodi, ocediti i ispasirati. U vruć krompir dodati žumanca, lepo izmešati, a zatim dodati rendani kackavalj i mešati dok se lepo ne otopi. Masu od krompira rasporediti preko mesa.

Krompir posuti rendanim tost sirom, a preko njega posuti malo majcine dušice. Zapeci u rerni zagrejanoj na 200

stepeni oko pola sata.

Savet