

Musaka (13)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **3,4 vecakrompira**
- **300 gmlevenog mesa**
- **1šargarepa**
- **2 cenabelog luka**
- **1/2 cašekisele pavlake**
- **2jajeta**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukusu peršun**
- **malo gauda ili kackavalj sira**
- **1 šnitslanine**
- **po ukusumajcina dušica**

Priprema

Luk sitno iseckati i prodinstati na masti, kada malo omekša, dodati beli luk i iseckanu slaninu. Kad porumeni, dodati mleveno meso, so, biber, peršun, malo majcine dušice i dinstati. Krompir i šargarepu oljuštiti i iseci na kolutove. Premazati dno vatrostalne posude ili pleha i poreati prvo kolutove krompira, preko sipati dinstano mleveno meso i preko mesa poreati kolutove šargarepe. Postupak ponavljati dok se ne istroši sve. :-) Poklopiti, staviti u rernu i peci oko 45 min. Pred sam kraj, skinuti poklopac, preliti s smesom od umucenih jaja i pavlake, narendati malo sira i ostaviti 5-10 minuta. da se zapece. PRIJATNO!

Savet

U dinstano meso možete dodati i malo soja sosa.