

Pikantna musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **400 g** šampinjona
- **2 glave** crnog luka
- **150 g** kackavalja
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** ljute aleve paprike
- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- **maloulja**

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na kolutove. Zaciniti biberom i ljutom alevom paprikom. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati šampinjone iseckane na listice. Zaciniti po ukusu i dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke.

U podmazan vatrostalni sud poreati polovinu krompira.

Izdinstane pecurke i prekriti preostalim krompirom. Posuti rendanim kackavaljem i peci 40 minuta na 200 stepeni.

Savet