

Musaka (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za sos:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavicacrнog luka
- **1** šargarepa
- **1** kašikabrašna
- **1** kašicicazacinske paprike
- **1 dl**paradajz soka
- **2 dl** vode
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **po ukusubibera**
- **po ukususoli**
- **2** kašikeulja

Za preliv:

- **3**jajeta
- **100** gkisele pavlake
- **2 dl**mleka
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina

Ostalo:

- **1,5 kgkrompira**
- **1 kašicicasoli**
- **za prženjeulje**

Priprema

Sipati u šerpu ulje te dodati sitno seckan crni luk i narendanu šangarepu, dinstati 5 minuta pa dodati mleveno meso. Nakon 10 minuta dodati brašno, zacinsku papriku dobro izmešati i dodati paradajz sok i vodu i zaciniti suvim bilnjim zacinom, biberom, solju i na kaganoj vatri kuvati oko pola sata.

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Ispržiti krompir pa uzeti vatrostalnu ciniju podmazati je uljem poreati red krompira posoliti ga pa prelitи pola sosa preko- red krompira (posoliti) - druga polovina sosa - red krompira. Staviti u rernu na 200C 15 minuta potom izvaditi i prelitи prelivom.

Umutiti jaja, pavlaku, mleko i zacinom. Sipati preko musake i vratiti u rernu dok lepo ne porumeni.

Savet

Malo više posla, a ukus je fenomenalan.