

Musaka cetiri godišnja doba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**karfiol
- **600 g**krompira
- **400 g**šampinjona
- **1 glavic**acrnog luka
- **3 cenja** belog luka
- **1 struk**praziluka
- **1 kašik**margarina
- **1 veza**svežeg peršuna
- **150 g**kackavalja
- **2**jajeta
- **1** cašamleka
- **300 ml**pilece supe
- **po potrebi**ulja
- **po želji**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- aleve paprike
- **1 kockica**za supu

Priprema

Karfiol rascvetati i skuvati u slanoj vodi. Krompir skuvati u slanoj vodi. Skuvan krompir izgnjeciti pa dodati 1 kašiku margarina i napraviti pire. Potom pire rasporediti i lepo u utabati u prethodno pouljenu šerpu.

Preko pirea poreati karfiol.

Crni, beli luk i praziluk izblendati i na ulju pržiti na tihoj vatri oko 20 minuta. Dodati meso. Potom izmrvljenu kockici za supu, malo bibera, soli, aleve paprike i sitno iseckanog svežeg peršuna. Pržiti oko 30 minuta. Potom meso poreati preko karfiola.

Šampinjone oprati, iseci na tanke listice pa pržiti na ulju oko 15 minuta uz dodatak bibera i soli. Zatim dodati 3 kašike brašna, mešati da se ne stvore grudvice oa naliti 300 ml pilece supe (ja sam koristila domacu). Mešati dok se ne dobije sos srednje gustine. Sos sipati preko mesa.

Peci u rerni na 150 stepeni oko 20 minuta. Ulupati 2 jajeta sa 1 šoljom mleka pa narendati kackavalj. Smesu sipati preko musake.

Rernu pojacati na 200 stepeni i peci još 15-20 minuta da se zapece.

Služiti vruce.

Savet

Musaka je fenomenalna. Spoj razliitih ukusa, ostavljaju bez daha. Prijatno! :-)