

Musaka sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g šampinjona
- 800 g krompira
- 1 mladi crni luk
- 3 cena belog luka
- 1 manja tikvica
- 100 g pilece salame (pileca prsa)
- 3 jajeta
- 3 dl mleka
- 3 kašike pavlake
- 1 kašika brašna
- maslac
- so
- biber
- origano
- tucana ljuta paprika
- miroija
- maslinovo ulje

Priprema

Na malo ulja kratko prodinstati iseckan mladi luk, dodati iseckane šampinjone, posoliti i pobiberiti po ukusu, kad malo puste sok, dodati kockicu maslaca i sitno iseckan beli luk, nastaviti sa dinstanjem, dok šampinjoni ne promene boju, pred kraj dodati tikvice iseckane na tanke kolutove i skloniti sa vatre.

Krompir iseci na kolutove i kratko prokuvati.

Umutiti dva jajeta, oko 3 dl mleka, kašiku brašna i kašiku pavlake.

Vatrostalnu ciniју podmazati maslacem, pa reati prvo red krompira (polovinu), nadev od šampinjona, preko toga rendana salama, zaciniti origanom, pa zaliti umucenim jajima i mlekom.

Preko toga poreati preostali krompir. Umutiti još jedno jaje i dve kašike pavlake, pa prelići preko krompira i posuti tucanom ljutom paprikom po ukusu. Peci u zagreјanoј rerni, na 220 stepeni oko pola sata, dok ne dobije lepu boју.

Služiti toplo sa pavlakom, preliveo maslinovim uljem i miroјjom. Prijatno!