Musaka od povrca (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kese zamrznute mešavine povrca
- 300 g mlevenog juneceg mesa
- 100 g prazi luka
- 1 struk mladog luka
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- na vrh noža belog luka u prahu
- 8 jaja
- 400 g krem sira
- 1 dl jogurta
- 1 veza peršunovog lista
- 2 + 2 kašike maslinovog ulja

Priprema

Prazi luk i mladi luk iseci na kolutice i staviti da se propr̀zi sa delom maslinovog ulja, dodati mleveno meso i sve zajedno upr̀ziti.

Vatrostalnu ciniju podmazati ostatkom maslinovog ulja, sipati 1 kesu povrca i rasporediti. Staviti red mesa i opet preko sipati drugu kesu povrca (šargarepa, kukuruz, grašak).

Posebno izlomiti jaja, dodati sir, jogurt, zacine i ulje. Sve dobro sjediniti u kompaktnu masu malo gušcu.

Preliti pripremljenu musaku i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se pece.

Kada porumeni musaku, izvadite iz rerne i ostavite da se malo prohladi. Seci na kocke i služiti kao glavno jelo, uz sezonsku salatu.