Musaka od testenina



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- 2 kašike pirea od paradajza
- 1 kašicica mlevene paprike
- 3 dl junece supe
- 5 dl jogurta
- 2 paradajza
- 300 g testenine
- 3 jajeta
- 1 dl ulja
- so
- zacini po ukusu

Priprema

Najpre, testeninu obariti u slanoj vodi, ocediti dobro. Na malo ulja propržiti crni luk, dodati mleveno meso i dinstati uz povremeno dodavanje junece supe. Pred kraj dinstanja dodati paradajz pire, mlevenu papriku, zacine po ukusu, so i sitno iseckan beli luk (najbolji efekat belim lukom se postiže dodajuci ga uvek, pri završetku jela). Posebno umutiti jaja, dodati ohlaenu testeninu i jogurt i sve to dobro izmešati.

Podmazati vatrostalnu ciniju uljem, sipati fil od mesa i prekriti ga kolutovima paradajza.

Odozgo poreati testeninu sa jajima i jogurtom. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Musaka ce biti ukusnija, ako pri kraju pecenja, posolite malo rendanog kackavalja i još 5 minuta pecete.