

Neobicna musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za musaku:

- **600 g**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **400 g**pileceg mesa
- **1**šargarepa
- **1**paprika
- **2**jajeta
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**kisele pavlake
- **200 g**mariniranih šampinjona
- **200 g**gaude
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**

Priprema

Krompir iseci na kolutove i poreati u podmazan vatrostalni sud.

Meso i crni luk iseci na kocke, propržiti na malo ulja pa sipati preko krompira.

Preko mesa poreati šargarepu i papriku iseckanu na kockice.

Umutiti jaja, jogurt i pavlaku pa prelitи musaku.

Staviti u rernu da se malo zapece, izvaditi staviti listice šampinjona.

Posuti rendanom gaudom. Peci u zagrejanoj rerni oko 35 minuta.

Savet