

Neobicna musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za musaku:

- **600 g** krompira
- **2 gl**avice 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
- **mal**o mešavine zacina
- **mal**o bibera

Priprema

Krompir iseci na kolutove i poreži u podmazan vatrostalni sud.

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

Preko mesa poreži šargarepu i papriku iseckanu na kockice.

Umutiti jaja, jogurt i pavlaku pa preliteri musaku.

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

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

Savet