Musaka sa teletinom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **2 glavice**luka
- **500 g**teletine/junetine
- **500 ml** jogurta
- **3**jajeta
- so
- biber
- peršun
- suvi biljni zacin

Priprema

Telece meso iseckamo na kockice i kuvamo u vodi i malo ulja oko 40 minuta.

Oljuštimo krompire, isecemo ih na kolutove debljine oko pola cm i poreamo u pleh ili tepsiju toliko da pokrije dno. Potrebno je poreati od prilike pola kolicine krompira.

U malo ulja dinstamo crni luk sa zacinom. Kada se luk dovoljno uprži, dodajemo mu prethodno skuvano telece meso, posolimo i pobiberimo i pržimo oko 1 minut.

Prelivamo poreani krompir mesom i lukom. Kada smo prelili krompir, onda reamo drugi sloj krompira preko smese.

Prelivamo musaku jogurtom i peršunom i stavljamo da se pece na 200 stepeni oko sat vremena.

Kada se musaka ispece, prelivamo je umucenim jajima i vracamo u rernu na još par minuta. Nije neophodno prelivati jajima musaku, ukusna je i bez njih.

Savet

Jesti toplo uz sir i zelenu salatu ili salatu od luka.