

Musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog las karea
- **500 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **200 g** tikvice
- **300 g** šampinjona
- **1 glavica** bijelog luka
- **1 vezica** peršuna
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** biljnog zacina
- **po želji** bibera
- **po želji** soli

I još:

- **250 g** sira trapist

Priprema

Meso isjeci na kocke. Krompir isjeci na kriške, a ostalo povrce po želji. U pekac staviti malo ulja pa reati polovinu isjecenog povrca -krompir, šargarepa, tikvice, bijeli luk, peršun i preko staviti svu kolicinu mesa. Zaciniti po želji.

Preko masa ponovo staviti isjeceno povrce i zaciniti po želji.

Sve zaliti sa pavlakom za kuvanje.

Peci na 220 C oko 60 minuta. Na kraju dodati sir trapist. Služiti toplo uz svježu salatu. Prijatno!

Savet