

Musaka sa tortilja cipsom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 manja konzerva**crvenog pasulja
- **300 g**tortilja cipsa sa ukusom paprike (2 vece kese)
- **2**sveža srednja paradajza
- **1 glavica**crnog luka
- **3** češnjabelog luka
- **1 kesica**pilece krem supe
- **130 ml**vode
- **250 g**kackavalja
- **6**srednjih krompira
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Crni i beli luk iseckati sitno. ?ips staviti u vecu kesu i oklagijom ga izdrobiti. Paradajz oljuštiti i iseckati na kockice. Krompir oprati i staviti, sa korom, da se kuva. Skuvan i ohla?en krompir oljuštiti. Krem supu, u manjem loncet, rastvoriti sa vodom. Kackavalj iseckati na sitne kockice. Crveni pasulj oprati pod mlazom vode.

Na zagrejano ulje staviti obe vrste luka da se dinstaju. Posle, 2-3 minuta, dodati meso, posuti biljnim suvim zacinom i biberom, po ukusu, pa mešajuci sjediniti sa lukom. Dinstati, na tihoj temperaturi, dok meso ne promeni boju. Zatim dodati paradajz, pasulj i rastvorenu supu. Krckati dok se meso uprži. Ako je potrebno još zaciniti.

Uzeti dublju, vatrostalnu ciniju (može i dublji pleh, prekriven pek papirom) i podmazati je uljem. Zatim, prvo staviti 1/3 izdrobljenog cipsa, pa 2 krompira krupno izrendati i 1/3 fila sa mesom. Postupak ponoviti još dva puta. Na kraju, preko fila sa mesom, rasporediti iseckani kackavalj. Poklopiti ciniju (ili pleh pokriti alu-folijom) i staviti u prethodno zagrejanu rernu, na 180 C, oko 30 minuta.

Kada je musaka zapecena izvaditi je, pa ostaviti 10-ak minuta da odstoji i poslužiti.

Savet