

## *Musaka sa junecim mlevenim mesom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevene junetine
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **500 g** krompira
- beli luk u prahu
- suvi zacin
- majoran
- biber
- so

#### **Preliv:**

- **2** jaja
- **2 kašike** kisele pavlake
- **malomleka**

### **Priprema**

Sitno iseckati crni luk i šargarepu. U zagrejano ulje dodati luk i šargarepu i dinstati desetak minuta uz povremeno mešanje.

Dodati mleveno meso i pržiti dok ne izgubi crvenu boju. Neprestalno mešajući da ne zagori. Meso posoliti i dodati začine.

Na dno vatrostalne činije porežati krompir isecen na kolutove. Posuti suvim začinom i majoranom.

Preko krompira staviti fil od mlevenog mesa i prekriti kolutovima krompira. Preliv: Umutiti jaja, pavlaku i mleko, sve dobro sjediniti i preliti musaku. Na kraju posuti majoranom. Prekriti aluminijumskom folijom. Peci na 200°C oko 45 minuta.

## **Savet**