Musaka sa testeninom i spanacem

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**makarona
- **400 g**spanaca
- **3**jajeta
- **1 cašakisele pavlake**
- so
- biber

Fil:

- **400 g**mešanog mlevenog mesa
- (svinjskog i juneceg)
- **1 srednji struk**praziluka
- **2**vece šargarepe
- **400 g**šampinjona
- **2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašicice**origana
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Prvo spanac oprati, skloniti dršcice, iseckati sitno i posoliti sa dve kašicice soli. Promešati i ostaviti da omekša.

Fil: Praziluk iseckati sitno i staviti da se prži, na malo ulja.

Kada praziluk samo malo omekša dodati izrendanu šargarepu i ...

...mleveno meso. Posuti biberom, biozacinom i nastaviti sa dinstanjem.

Kada meso bude pri kraju prženja ubaciti, sitno, iseckane šampinjone, pa dinstati dok ispari voda, koju su pecurke pustile.

Kada se sve izdinstalo. posuti sa alevom paprikom i origanom, promešati, pa probati da li treba da se dosoli. Skloniti sa šporeta, da se malo prohladi, dok se spremaju makarone.

Makarone staviti da se kuvaju, po uputstvu sa pakovanja. Skuvane makarone procediti i ostaviti da se prohlade. Iseckani spanac dobro, rukama, isceditи. Staviti ga u dublju posudu. Jaja umutiti sa kiselom pavlakom, pa ih dodati u iseckani spanac. dobro promešati Zaciniti po ukusu. Dodati prohlaene makarone i sve sjediniti. U dobro nauljeni pleh (ili odgovarajucu posudu za pecenje) sipati pola smese sa makaronama, poravnati, pa...

...preko sipati fil sa mesom i ...

...završiti sa smesom sa makaronama.

Tako pripremljenu musaku staviti, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni da se samo malo zapece.

Izvaditi, sacekati da se malo prohladi, iseci na kocke i poslužiti.

Savet