

## *Musaka bolonjeze*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **400 gm** levenog mesa (mešano)
- **100 g** šampinjona
- **2 dl** sos od paradajza
- **po želji** zacini (so, biber, bosiljak, sveži peršun)

#### **Za preliv:**

- **2** jajeta
- **1 dl** mleka
- **2 kašike** pavlake
- **prstohvat** origane

### **Priprema**

Krompir oprati, oljuštiti, iseci na kolutove i potopiti u vodu. Na ulju ili masti propržiti sitno iseckan luk, zatim

dodati iseckane šampinjone. Kada šampinjoni puste vodu, dodati mleveno meso i krckati 15-ak minuta na srednjoj vatri. Dodati sos od paradajza i zacine po želji.

U vatrostalnu posudu reati red krompira, red mesa, dok ne utrošite sav materijal. Poslednji treba da bude krompir. Ubaciti u rernu ugrejanu na 200 C i peci dok krompir ne omekša. Zatim umutiti preliv od jaja, mleka i pavlake, preliti i posuti origanom. Zapeci još 15 minuta i jelo je gotovo.

## **Savet**

Prijatno! :)