

Musaka sa šampinjonima, mesom i pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira

Fil I:

- **300 g** šampinjona
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2 cešnjabelog** luka
- **100 ml** pasiranog paradajza
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Fil II:

- **400 g** mešanog mlevenog mesa (svinjskog i juneceg)
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 kašika** aleve paprike
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Za preliv:

- 3 jajeta
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 100 ml jogurta
- 3 kašike parmezana
- so

Priprema

Fil I: Crni i beli luk sitno iseci, pa ih staviti na zagrejano ulje. Dinstati dok luk, malo, omekša, pa ubaciti šampinjone isecene na krupnije listice. Posuti sa zacinima (kolicina po ukusu) i dinstati dok ne ispari voda koju su pecurke pustile. Naliti pasirani paradajz, pustiti da prokljuca i skloniti sa vatre.

Fil 2: Crni luk iseci sitno i staviti ga na, zagrejano ulje da se prži. Dodati mleveno meso, posuti zacinima (osim aleve paprike) i dinstati dok se meso ne isprži. Na samom kraju dodati alevu papriku, promešati i skloniti sa vatre.

Krompir oljuštiti i iseci na tanje krugove. Uzeti posudu koja ce ici u rernu, podmazati je uljem, pa staviti trecinu isecenog krompira. Preko sipati prvi fil i rasporediti po celoj površini. Ide druga trecina krompira, pa drugi fil. Na kraju staviti zadnju trecinu krompira i sipati vodu, da tecnost dođe do zadnjeg sloja krompira. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se pece dok voda ne ispari.

Preliv: Umutiti jaja, dodati so (po ukusu), pavlaku i jogurt. Sve sjediniti. Izvaditi jelo iz rerne, preliteri ga sa pripremljenim prelivom, posuti sa parmezanom i staviti ponovo u rernu. Smanjiti temperaturu na 190 stepeni i peci dok jelo ne dobije lepu rumenu boju.

Poslužiti sa salatam, po izboru.

Savet