

## **Musaka (7)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** krompira
- po potrebi soli

#### **Za fil:**

- **500 g** mljevenog mesa (junetina)
- **1-2** šargarepe
- **1 strukpraziluka**
- po željiceler (list i korijen)
- **1 vezica** peršuna
- po željiso
- **1 kašika** suvi biljni zacin
- po željibibera

#### **Za preliv:**

- **200 ml** pavlaka za kuvanje

### **Priprema**

Prvo svo povrce za fil isitniti u blenderu i staviti da se dinsta. Zatim dodati mljeveno meso i još malo dinstati. Zaciniti po želji.

Krompir oguliti i isjeci na tanke kolutove. Pleh premazati sa malo maslinovog ulja i poreati polovinu krompira.

Preko staviti pripremljen fil.

Zatim prekriti sa krompirima, pouljiti i zaciniti sa biljnim zacinom.

Peci na 200 C oko 45 minuta. Pred kraj izvaditi pleh iz rerne i musaku preliti sa pavlakom za kuvanje. Vratiti ponovo u rernu još 10 minuta da se musaka zapece.

Služiti toplo uz neku salatu.

### **Savet**