

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** struk praziluka
- **po želji** celer (list i korijen)
- **1** vezica peršuna
- **po želji** so
- **1** kašika suvi biljni začini
- **po želji** bibera

Za preliv:

- **200 ml** pavlaka za kuvanje

Priprema

Prvo sve povrće za fil isitniti u blenderu i staviti da se dinsta. Zatim dodati mljeveno meso i još malo dinstati. Začiniti 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