

Moja musaka bez mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Osnovni sastojci

- **1/2 kg** krompira
- **1/2 kg** crnog luka
- **1** korenšargarepe
- **1,5** dlulja
- **200 g** šampinjona
- **2** jajeta
- **200 g** sitnog sira
- **2** dlkisele pavlake
- **1** kašicicasoli

Priprema

Oljuštiti i iseci luk na rebarca i staviti da se prži u tiganju, kad dobije stajlasti izgled, dodati rendanu šargarepu i šampinjone secene na listice, sve dinstati na tihoj vatri, dodati malo soli. Dok se dinsta povrce oljuštiti krompir, iseci ga na ploške malo posoliti, promešati i složiti u podmazan djuvec. Preko krompira preliteri uprženo povrce i rasporediti ga. Sa strane sipati jednu kafenu šoljicu vode, prekriti folijom i staviti u zagrejanu rernu da se pece. Peci dvadesetak minuta. Za to vreme umutiti dva jaja, dodati pavlaku i sitan sir, sve izmešati. Skloniti foliju i preliteri masu preko povrca. Ostaviti da se zapece još desetak minuta.

Služiti toplo uz salatu od svežih ili kiselih krastavaca, prijatno

Savet