

Musaka na orijentalni nacin



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **500 gm**levenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**belog bibera
- **1/2 kašicice**crnog bibera
- **1/2 kašicice**miroije
- **1/2 kašicice**bosiljka
- **2 kašike**susama
- **maloruzmarina**
- **dostaperšuna**
- **1/2 kašicice**slacice
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **3 kašika**emaslinovog ulja

Za preliv:

- **3 jajeta**
- **3 dlmleka**

- **1 dl**vode
- **malosoli**
- **malozacinskog** bilja

Priprema

Na ulju upržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklastu boju. Dodati mu mleveno meso i mešati dok ne promeni boju. Dodati i sitno secen beli luk, posoliti i dodati malo zacinsko bilje. Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kolutice. Polovinu krompira staviti na dno vatrostale cinije, isipati pola smese sa mesom, pa pokriti drugom polovinom krompira.

Za preliv: Izmutiti jaja viljuškom, dodati mleko, vodu i malo soli. Preliti preko krompira. Posuti alevom paprikom, biberom, zacinskim biljem, peršunom, ruzmarinom, miroijom, bosiljkom i dodati susam.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C 50 minuta. Uživati u ukusu. Po želji možete dodati još seckanog peršuna.

Krompir je hrskav i fin i sa zapečenim susamom i zacinama daje prefinjeni, orijentalni ukus.

Prijatno.

Savet