

Najbolja musaka



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **5-6**crvenih paprika
- **500 gm**levenog mesa (bilo koje)
- **200 ml**jogurta
- **1**jaje
- **1**šargarepa

Priprema

Krompir ocistiti i u blenderu izrendati sa 1 glavicom luka, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Paprike ispeci u rerni, ocistiti i iseci na cetvrtine.

Šargarepu propržiti sa glavicom luka i dodati meso, pržiti oko 15 minuta, zaciniti po ukusu, (ja uvek dodam i kašicicu kurkume u meso).

Nauljiti pleh, prvo staviti krompir na dno, preko meso i na vrh papriku. Zagrejati rernu na 200 stepeni.

Umutiti jaje sa jogurtom i malo ulja, preliti preko musake. Peci oko 30 minuta.

Savet

Ne zna se da li je lepša topla ili hladna. toliko je dobra da je mama poela i za slavu da je sprema.