

Rendana musaka



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** krompira
- **150 g** šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- **250 g** mlevenog mesa
- **3** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** bibera

Priprema

Šargarepu i krompir ocistite, a onda narendajte. Luk sitno naseckajte. Više od polovine naseckanog luka stavite da se dinsta na malo ulja. Kada je luk postao staklast, dodajte rendanu šargarepu, a na kraju, kada šargarepa malo omekša i rendani krompir. Posolite, dodajte suvi biljni zacin i začine po želji. U drugom tiganju izdinstajte preostali luk, dodajte mu mleveno meso, nalijte sa malo vode i posolite po ukusu. Meso pržiti tek toliko da promeni boju.

Vatrostalnu ciniju podmažite uljem ili maslacem. U podmazanu ciniju sipajte proprženu mešavinu luka, šargarepe i krompira. Preko toga rasporedite proprženo mleveno meso.

Umutite jaja sa jogurtom i odmah prelijte preko mesa. Preliv pospite sa malo bibera. Stavite da se pece u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 40-50 minuta.

Savet

iniju nije potrebno poklapati poklopcem ili folijom, kako bi korica dobila lepu boju. Sei na kocke i služiti uz sezonsku salatu