

Musaka sa mesom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** svinjskog mlevenog mesa
- **120 g** pileceg mlevenog mesa
- **120 g** goveeg mlevenog mesa
- **350 g** krompira
- **2 dl** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **100 g** šampinjona termicki obraenih

Zacini:

- **maloso**
- **malobiber**
- **malosuvi** biljni zacin
- **malokotlet** zacin Kotanyi
- **malocrvena** alea paprika

Priprema

Potrebni sastojci su dati na slici.

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove, posoliti, pobiberiti i poprskati sa alevom paprikom. Dobro izmešati. Tako pripremljen krompir ubaciti u vrelo ulje na 10 minuta, samo da porumeni. Izvaditi iz ulja na salvetu da se ulje ocedi. Prebaciti u posudu da se ohladi.

Sve tri vrste mesa izmešati, dodati 70 g šampinjona i začine. Smesu ostaviti da otstoji barem 2 sata u frižideru. Tako pripremljeno meso prodinstati na malo ulja. Ostaviti da se ohladi.

U posudi umiksati 2 jajeta i kiselu pavlaku.

U vatrostalnoj posudi slagati u prvom redu listove krompira. Zatim ravnomerno nateti tanak sloj mesa. Ponovo ravnomerno prekriti sa listovima krompira. Ponovo naneti preostalo meso. Ostatak krompira prekriti meso. Preko svega rasporediti preostale šampinjone. Sve preliti sa smesom jaja i pavlake.

Prekriti sa folijom i peci 50 minuta u pecnici na 180 stepeni. Posle 40 minuta, otkriti i zapeci još 10 minuta.

Savet