

Musaka (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **500 g** svinjskog mlevenog mesa
- **7-8** glavica crnog luka
- **3-4** šargarepe

Ostalo:

- **1 kašičica** soli
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** bosiljka
- **2 kašičice** karija
- **1/2 kašičice** kurkume
- **1/2 kašičice** origana
- **1 kašičica** bibera
- **3 kašičice** aleve paprike
- **po potrebi** ulja

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i saseckati na manje kockice. Staviti u nauljenoj šerpi ili dubljem tiganju da se uprži. Dodati so i po potrebi dolivati vode dok lepo ne omekša.

Kada se lepo uprži dodati suvi biljni zacin, meso, origano i bosiljak. Sjediniti meso sa povrćem i dinstati još

malo da se i meso uprži. Kada se i meso upržilo skloniti sa šporeta i dodati biber i alevu papriku. Lepo sjediniti sa smesom.

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kolutice. Dodati suvi biljni zacin, kari i kurkumu i lepo promešati.

U nauljenoj tepsiji poređati dva reda krompira (odprilike oko polovine ukupne kolicine), zatim staviti celu kolicinu smese i preko toga poređati ostatak krompira.

Naliti vodom i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se ukreka. Krckati da krompir omekša i lepo se zapece gornji sloj.

Savet

Ja lično volim kada je musaka sočnija pa tečnost ukrčam do polovine i lepo zapečem gornji sloj. Ne ukrčam svu tečnost kako ne bi bila suva, a i prilikom podgrevanja, jer je bas izdasna pa ostane posle ručka, dodatno ispari tečnost tako da je dobro ostaviti je sočniju :) Jako ukusan i izdašan ručak, uz salatu, domaći hleb :) Prijatno :)