

## **Musaka (11)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **500 gsvinjskog mlevenog mesa**
- **7-8 glavicacrnog luka**
- **3-4šargarepe**

#### **Ostalo:**

- **1 kašicicasoli**
- **3 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **2 kašicicebosiljka**
- **2 kašicicekarija**
- **1/2 kašicicekurkume**
- **1/2 kašiciceorigana**
- **1 kašicicabibera**
- **3 kašicicealeve papike**
- **po potrebiulja**

### **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 povrcem 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 poreati dva reda krompira (odprilike oko polovine ukupne kolicine), zatim staviti celu kolicinu smese i preko toga poreati ostatak krompira.

Naliti vodom i staviti u zagrejanoj rerni na 200 C da se ukrcka. Krckati da krompir omekša i lepo se zapece gornji sloj.

## Savet

Ja lino volim kada je musaka sonija pa tenost ukrkam do polovine i lepo zapeem gornji sloj. Ne ukrkam svu tenost kako ne bi bila suva ,a i prilikom podgrevanja,jer je bas izdasna pa ostane posle ruka,dodatno ispari tenost tako da je dobro ostaviti je soniju :) Jako ukusan i izdašan ruak ,uz salatu,domai hleb ..... :) Prijatno :)