

# **Naopaka pire musaka**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600** gmlevenog mesa
- **1** glavicacrnnog luka
- 2šargarepe
- **4-5** kašikaparadajz soka
- maloulja
- malovode
- po ukususoli, bibera, suvog biljnog zacina
- **5-6**barenih krompira
- 2žumanceta
- **100** rendanog kackavalja
- **100** rendanog tost sira
- po željimajcine dušice

## **Priprema**

Na malo ulja propržiti mleveno meso sa zacinima. Zatim mu dodati sitno seckani luk i rendanu šargarepu i nastaviti sa prženjem. Onda dodati paradajz sok i naliti sa oko 150 ml vode. Dinstati dok tecnost ne uvri, a zatim istresti u dublju vatrostalnu posudu.

U meuvremenu, krompir skuvati u slanoj vodi, ocediti i ispasisirati. U vruc krompir dodati žumanca, lepo izmešati, a zatim dodati rendani kackavalj i mešati dok se lepo ne otopi. Masu od krompira rasporediti preko mesa.

Krompir posuti rendanim tost sirom, a preko njega posuti malo majcine dušice. Zapeci u rerni zagrejanoj na 200

steperi oko pola sata.

## **Savet**