

## *Musaka - na nov nacin*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira

#### **Za fil:**

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa
- **1** **veca** **crnog** luka
- **3** **belog** luka
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **1 kašicica** **umbira** u prahu
- **1/2 kašicice** **kurkume**
- **biber**
- **suvi biljni zacin**
- **ulje**

#### **Za preliv:**

- **3** **jajeta**
- **1** **cašak** **kisele** **pavlake**
- **100 ml** **mleka**
- **100 ml** **jogurta**
- **suvi biljni zacin**

...i još:

- 150 gizrendanog kackavalja

## Priprema

Krompir dobro oprati i, zajedno sa ljuskom, staviti da se kuva. Kuvani krompir ostaviti da se potpuno ohladi.

Fil. Crni i beli luk iseckati sitno i staviti, na zagrejano ulje, da se prži. Kada luk omekša dodati mešano mleveno meso (junece i svinjsko) i dobro ga, kašikom, usitniti, da nema grudvica. Posuti smesu biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Promešati i pržiti, dok meso ne pobeli. Zatim sipati pasirani paradajz, smanjiti temperaturu, i krckati dok se meso ne uprži. Na kraju dodati ?umbir i kurkumu, promešati, probati i, ako treba, dosoliti fil.

Ohla?eni krompir oljuštiti i iseci na krugove, debljine 1 cm. Iseceni krompir podeliti na dve polovine.

Uzeti odgovarajucu posudu, za rernu, podmazati je uljem, pa pore?ati prvu polovinu krompira. Preko sipati pripremljeni fil i, ravnomerno ga, rasporediti. Preko složiti drugu polovinu krompira.

Za prelivanje sjediniti sve, navedene, sastojke žicom za mucenje i preliti preko pripremljene smese. Po vrhu rasporediti, krupno, izrendani kackavalj i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Kada musaka dobije lepu, rumenu boju izvaditi je, prohladiti i poslužiti.

## Savet