

Musaka - na nov nacin



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**

Za fil:

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

Za preliv:

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

...i još:

- **150 g** izrendanog kackavalja

Preparacija

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 bilnjim zacinom, po ukusu. Promesati 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, promesati, probati i, ako treba, dosoliti fil.

Ohlaeni krompir oljuštiti i iseci na krugove, debljine 1 cm. Iseceni krompir podeliti na dve polovine.

Uzeti odgovarajuću posudu, za rernu, podmazati je uljem, pa poreati 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 prelitи 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