

Musaka sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **500 ml** pasirane rajcice
- **1,5 dl** mlijeka
- **500 g** mljevenog mesa
- **2-3 glavice** crnog luka
- **po želji** suvi biljni zacín
- so, biber, bosiljak, origano, peršun
- **1 kašika** ulja za prženje
- **300 g** ribanog sira

Priprema

Isjeckati luk, ispržiti ga da postane slatkast, zatim luku dodati začine suvi biljni zacín, so, biber, origano, bosiljak, peršin, pa promješati, a zatim u luk i začine dodati oko 1 dl vode i ostaviti da se prođinista dok voda ne ispari. Zatim u to dodati mljeveno meso. Kada se meso lijepo isprži i sijedini u to dodati pasiranu rajcicu izmješati da se lijepo sijedini, zatim dodati mlijeko i ostaviti da se krcka uz neprestano miješanje.

Skinuti smjesu sa peci (smijesa treba da bude tecna, ali ne previše). Oguliti krompir i isjeci na šnite, pa u tepsiju reati red krompira, red smjese sa mesom, red sira, pa opet krompir, smjesa sa mesom, pa sir pa krompir i staviti peci na 180 stepeni na 40 minuta. Zatim izvaditi musaku, pa staviti sir odozgo i vratiti u pecnicu na 5 minuta.

Savet

Paziti samo da neostane previše tekuine da se musaka ne bih raspadala tokom sjeenja. Definitivno najbolja musaka na svijetu. Poslužiti uz salatu po želji i ptijato!