Musaka (13)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **3,4 veca**krompira
- **300 g**mlevenog mesa
- **1**šargarepa
- **2 cena**belog luka
- **1/2 čaše**kisele pavlake
- **2**jajeta
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu** peršun
- **malo** gauda ili kackavalj sira
- **1 šnit**slanine
- **po ukusu**majcina dušica

Priprema

Luk sitno iseckati i prodinstati na masti, kada malo omekša, dodati beli luk i iseckanu slaninu. Kad porumeni, dodati mleveno meso, so, biber, peršun, malo majcine dušice i dinstati. Krompir i šargarepu oljuštiti i iseci na kolutove. Premazati dno vatrostalne posude ili pleha i poreati prvo kolutove krompira, preko sipati dinstano mleveno meso i preko mesa poreati kolutove šargarepe. Postupak ponavljati dok se ne istroši sve. :-) Poklopiti, staviti u rernu i peci oko 45 min. Pred sam kraj, skinuti poklopac, preliti s smesom od umucenih jaja i pavlake, narendati malo sira i ostaviti 5-10 minuta. da se zapece. PRIJATNO!

Savet

U dinstano meso možete dodati i malo soja sosa.