

Musaka sa krompirom i karfiolom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krompira
- **5-6** cvetovapohovanog karfiola
- **400** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **2** jajeta
- **2** dl mleka
- **2** kašike pavlake
- **po ukusu** zacini

Priprema

Propržiti luk i šargarepu, dodati meso i začine (so, biber, začinsku papriku, beli luk u granulama, suvi biljni zacin).

Izrendati krompir, posoliti, a pohovan karfiol usitniti, a zatim sjediniti sa krompirom. U podmazanu vatrostalnu činiju stavite polovinu povrca zatim svo meso, a odozgo preostalo povrce. Umutiti jaja, mleko i pavlaku i zaciniti. Preliti polovinu preko musake i zapeći 10 minuta na 220 stepeni, izvaditi i sipati preostali preliv. Nastaviti sa pecenjem još pola sata na 200 stepeni.

Savet

Servirati uz kupus salatu i ke?ap.