

Musaka sa paradajzom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** vecih krompira
- **2** vece **glavice**crnog luka
- **800** gmešanog mlevenog mesa
- **4** šargarepe
- **4** **kašicice**suvog biljnog zacina
- **2-3** veća paradajza
- **2-3** **kašicice**aleve paprike
- **1** **šoljica**ulja
- **1** **kašicica**miroiije
- **1** **kašicica**suvog peršuna
- **5** jaja
- **100** **ml**mleka
- **2** **kašicice**mešavine italijanskih zacina

Priprema

Iseckajte luk sitno i upržite ga sa mesom, suvim biljnim zacinom i rendanom šargarepom, uz dodatke miroiije i peršuna. Paradajz operite i izblendirajte sa alevom paprikom pa dodajte mesu i ukrckajte. Krompir oljuštite i narežite na kolutove, poreajte po dnu i sa strane u visokoj šerpi. Sipajte fil od mesa pa pokrijte preostalim krompirom. Poprskajte uljem. Pecite na 200 stepeni. Kad je peceno prelijte umucenim jajima i mlekom sa zacinom italijanske mešavine.

Savet

Služite uz pavlaku.