

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** kašicicesuvog biljnog zacina
- **2-3** veca paradajza
- **2-3** kašicice aleve paprike
- **1** šoljica ulja
- **1** kašicica miroje
- **1** kašicica suvog peršuna
- **5** jaja
- **100** ml mleka
- **2** kašicice mešavine italijanskih zacina

Priprema

Iseckajte luk sitno i upržite ga sa mesom, suvim bilnjim zacinom i rendanom šargarepom, uz dodatke miroije 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.