

Aromaticna musaka od krompira



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog svinjskog mesa
- **oko 1 kg** krompira
- **3 kašike** pirinca
- **malo** ulja
- **1 glavic** agrnog luka
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni zacin
- bosiljak
- origano

Za preliv:

- **3** jajata
- **1 dl** mleka
- **1** **cašak** kisele pavlake

Priprema

Meso propržimo sa lukom koji smo prethodno iseckali i izdinstali na malo ulja. Dodamo malo vode da bi bilo sočnije, pirinac i začine. Ja volim pikantan ukus otud i naziv aromaticna. Koristim dosta začina i volim da isprobavam ukuse. Dok se meso krcka oko 15-ak minuta, oljuštimo krompir i isecemo na kolutove. Podmažemo uljem manji uvec i reamo krompir (koji malo posolimo), pa meso pa opet krompir (posoliti po ukusu). Dodamo oko 1 dl vode i stavimo musaku u zagrejanu rernu na 250 C da se krcka oko 20-ak minuta.

Dok se musaka pece mi umutimo preliv od jaja, pavlake i mleka. Kada je na pola pecena izvadimo je iz rerne i prelijemo smesom, a odozgo pospemo origanom. Vratimo u rernu i pecemo još 20-ak minuta, dok tecnost ne ispari i dok ne porumeni. Prijatno...

Savet

Zaini daju lepši ukus svakom jelu...probajte da eksperimentišete ...