

Bogata musaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **po potrebi** so

I fil:

- **250 g** mlevenog mesa
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **100 g** pirinca
- **1 kašičica** aleve paprike
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

II fil:

- **1 glavica** crnog luka
- **1** paprika
- **150 g** slanine
- **1 prstohvat** bibera
- **po potrebi** so

Za preliv:

- **3** jajeta

- **180 ml** kiselog mleka
- **1 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** bibera

Priprema

Pripremiti I fil. Sitno iseci crni luk na kockice, izdinstati na malo ulja, kada postane staklast dodati mleveno meso, zaciniti (so, biber, aleva), kada se izdinsta, dodati prethodno opran pirinac. Pripremiti II fil. Sitno iseci crni luk i papriku na kockice, pa ih dinstati na malo ulja. Zaciniti.

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kolutove. Nauljiti uvec pleh, pa reati red krompira, posoliti , preko njega I fil, opet red krompira posoliti, II fil i sitno secenu slaninu, a zatim i treci red krompira.

Pomešati jaja sa kiselim mlekom i mlekom, posoliti i pobiberiti.

Peci musaku 30 minuta na 200 C, zatim je izvaditi iz rerne, preliati umucenim jajima sa kiselim mlekom i mlekom i peci još oko 15-20 minuta (dok ne porumeni).

Prohlaeno iseci na parcad i služiti uz salatu po želji.

Savet

Brzo, ukusno i jednostavno. Prijatno :)