

## ***Musaka (14)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za sos:**

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** zacinske paprike
- **1 dl** paradajz soka
- **2 dl** vode
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **2 kašike** ulja

#### **Za preliv:**

- **3** jajeta
- **100 g** kisele pavlake
- **2 dl** mleka
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina

## Ostalo:

- **1,5 kg** krompira
- **1 kašičica** soli
- **za prženje** ulje

## Priprema

Sipati u šerpu ulje te dodati sitno seckan crni luk i narendanu šangarepu, dinstati 5 minuta pa dodati mleveno meso. Nakon 10 minuta dodati brašno, zacinsku papriku dobro izmešati i dodati paradajz sok i vodu i zaciniti suvim biljnim zacinom, biberom, solju i na kaganoj vatri kuvati oko pola sata.

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Ispržiti krompir pa uzeti vatrostalnu ciniju podmazati je uljem pore?ati red krompira posoliti ga pa preliteri pola sosa preko- red krompira (posoliti) - druga polovina sosa - red krompira. Staviti u rernu na 200C 15 minuta potom izvaditi i preliteri prelivom.

Umutiti jaja, pavlaku, mleko i zacinom. Sipati preko musake i vratiti u rernu dok lepo ne porumeni.

## Savet

Malo više posla, a ukus je fenomenalan.