

Musaka sa karfiolom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica** karfiola
- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukusuzacini**
- **500 gmlevenog mesa**
- **3jajeta**
- **1 čašajogurta**
- **500 gkrompira**

Priprema

Karfiol oprati pa ga iskidati na cvetove i staviti u šerpu s vodom da se kuva. Posoliti po ukusu. Iseckati crni luk, propržiti ga na malo ulja da postane staklast, a onda staviti mleveno meso.

Dinstati meso desetak minuta. Krompir oljuštiti pa ga iseci na tanke listice.

Skuvan karfiol izvaditi iz vode i ocediti. Vodu gde se kuvalo karfiol nemojte bacati, možete staviti još povrca (šargarepa, luk, celer, peršun, krompir). Neki cvetic karfiola i skuvati lepu povrtnu supu.

U podmazanu vatrostalnu tepsiju na dno poreati listove krompira. Preko rasporediti malo mesa. Onda preko mesa poreati cvetice karfiola. Preko karfiola opet red krompira pa mesa i na kraju završiti sa karfiolom. Staviti da se pece oko 45 minuta.

Onda izvaditi iz rerne i prelitи prelivom.(izmucena tri jaja i caša jogurta). Vratiti da se pece još desetak minuta.

Savet