

## *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 ukusu**zacin
- **500 gm**levenog mesa
- **3**jajeta
- **1 caš**ajogurta
- **500 g**krompira

### **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 kuvao 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 pore?ati listove krompira. Preko rasporediti malo mesa. Onda preko mesa pore?ati 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 preliti prelivom.(izmucena tri jaja i caša jogurta). Vratiti da se pece još desetak minuta.

## **Savet**