

Musaka od krompira i mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 glavic** crnog luka
- **3-4** šargarepe
- **oko 1,5 kg** krompira
- **300-400 g** mlevenog mesa
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **1,5 kašičice** kasija
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašičica** umbira u prahu
- **2 pune kašičice** aleve paprike
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **malom** ajcine dušice
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Priprema

Svo povrce ocistiti i oprati. Krompir iseci na kolutove, luk na sitne kockice i šargarepu narendati.

U nauljenom tiganju upržiti crni luk, dodati so i šargarepu pa uz povremeno mešanje upržiti dok povrce ne omekša. Ako je potrebno dodajte malo vode da se sve lepo uprži. Zatim dodajte meso i sjedinite ga sa povrcom. Dodati i zacine pa ih umešati sa smesom. Na kraju dodati i alevu papriku pa je lepo sjediniti sa smesom. Upržiti još par minuta pa skloniti sa ringle i ukljuciti rernu da se zagreva na 200C.

U naljenoj tepsiji poreati polovinu krompira koji ste predhodno zacinili suvim biljnim zacinom pa izruciti

pripremljenu smesu sa mesom, preko nje poreati ostatak krompira i zaliti vodom. Staviti da se lepo ukrcka, da krompir omekša i da se gornji sloj zapece. Nemojte krckati u potpunosti kako bi ostala i tecnost jer ce jelo biti ukusnije i socnije.

Savet

Poslužiti toplo uz salatu :)