

Zalivena musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Podloga:

- **600 g (3 veka)**krompira
- **1/2 dl**suncokretovog ulja
- **1/2 dl**maslinovog ulja
- **1/2 dl**vode

Nadev:

- **2 glavice**crnog luka
- **2**šangarepe
- **800 g**mlevog juneceg mesa
- **po ukusu**mlevena slatka paprika
- **po ukusu**cili paprika
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **po ukusu**bosiljak
- **po ukusu**peršun
- **po ukusu**umbir
- **1 dl**ulje
- **1**krompir
- **1 šaka**Integralni pirinac
- **po ukusu**suvi biljni zacina

Preliv:

- 2 jajeta
- 150 g trapista

Priprema

Krompir iseci na kolutove i poreati u okruglu tepsiju. Pomešati suncokretovo, maslinovo ulje i vodu i preliti preko krompira.

Na ulju izdinstati iseckani luk, 5 minuta, dodati šangarepu iseckanu na kolutove, mleveno meso i začine po ukusu, poklopiti i dinstati još 10-ak minuta. Isključiti šporet. Dodati šaku integralnog pirinca i poklopiti još nekoliko minuta. Dobro promešati i sipati u tepsiju preko krompira.

Iseckati krompir na kockice i poreati preko nadeva od mesa. Poklopiti alu-folijom i staviti u zagrejanu rernu na 220°C oko 45 minuta.

Izvaditi iz rerne, skinuti foliju. Zaliti sa izmucenim jajima i preko izrendati trapist. Vratiti u rernu na 10-ak minuta da se zapece.

Savet

Služiti uz turšiju. Prijatno!