

Brza musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** **vecih**krompira
- **300** gmesa
- **100** gpecurki
- **50** gsuvog mesa
- **1** **glavica**crvenog luka
- **2-3** **cenabelog** luka
- **1** **kašikic**aperšunovog lista
- **malobibera**
- **1/2** **kašicice**zacinske crvene paprike
- **1** **kašik**aparadajz pelata
- **po ukusu**so

Preliv:

- **2**jajeta
- **100** gkisele pavlake
- **po ukusu**so

Priprema

Kad mi ostane pecenog mesa, pogotovo kad je suvo, recimo peceno belo meso, kad pecem celo pile, ja ga znam iskoristiti na ovaj nacin, možda vam se sviđi ta ideja. Velicinu kalupa odredite po tome koliko imate materijala. Krompir skuvati sa ljuskom, ali ne prekuvati. Ostaviti da se ohladi. Oguliti. Svo meso koje imate iseckati što sitnije. Na malo ulja prepržiti jedan crveni luk sitno iseckan, dodati seckani beli luk, pecurke iseckane, iseckano

suvo meso, posoliti, pobiberiti, dodati peršunovog lista, kašiku paradajza pelata, sve izmešati ostaviti da se prohladi, pomešati sa mesom. Kalup koji se otvara, premazati sa uljem ili maslacem, režati krompir u krug, pa fil sa mesom, pa krompir, pa fil i na kraju krompir. Jaja sa pavlakom izmešati, posoliti malo i preliti preko musake. Peci u rerni na 180 stepeni dok ne porumeni... Gotovo sačekati da se malo prohladi, nožem ako se uhvatilo odvojiti od kalupa i servirati. Prija uz bilo koju salatu.

Savet