

Musaka sa slaninicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7** parcadislanine-sapunjare
- **200 g** kobasice

Povrce:

- **3** velikakrompira
- **6** manjih glavicacrvenog luka
- **3** manjetikvice
- **400 g** svežih šampinjona

Umak:

- 1 dl paradajz corbe
- 1 dl vode
- 1 kašica bosiljaka
- 1 kašica origana
- 1 kašica peršuna
- po ukusu biber
- po ukusu slatke paprika
- po ukusu suvi biljni zacini

Priprema

Slaninu iseci na debljinu 0.5cm, dužine dlana i poreati na dno u okruglu tepsiju.

Svo povrce iseci na kolutove debljine oko 0.5cm, pa reati redom. Krompir preko slanine.

Luk preko krompira.

Zatim kobasicu izmeu luka.

Preko tikvice.

I na kraju šampinjone.

Prekriti alu-folijom i staviti oko 30 minuta u rernu na oko 200°C.

Pomešati vodu, paradajz corbu i zacine, pa zaliti musaku i ne poklapati folijom, pa vratiti u rernu još 30-ak minuta.

Savet

Uz zelenu salatu.