

Musaka s kuvanim jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2** strukamladog luka
- **1** manja šargarepa
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** paradajz koncentrata
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibiber
- **po potrebi** suvi biljni začini

Za besamel:

- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** brašna
- **3 dl** mleka
- **po potrebi** so
- **po potrebi** suvi biljni začini

Ostalo:

- **150 g** grendanog kackavalja
- **po potrebi** kuvana jaja

Priprema

Na ulju u tiganju upržiti sitno seckan mladi luk, dodati mleveno meso, sitno rendanu šargarepu i zajedno prodinstati. Umešati koncentrat paradajza i dinstati sve zajedno pa dodati kašiku-dve vode, so, biljni zacín i biber po ukusu. Dinstati meso uz povremeno dodavanje po malo vode. Kad je meso gotovo i bez tecnosti skloniti sa šporeta.

Vatrostalnu ciniju premazati uljem. Skuvana jaja oljuštiti, preseći na pola i sa secenim delom na dole poslagati u ciniju. Preko sipati i rasporediti dinstano mleveno meso. U duboki tiganj sipati ulje, ugrijati, dodati brašno i upržiti, paziti da ne požuti. Ostaviti da se ohladi pa u to dodati mleko i dobro izmešati. Vratiti na šporet, sačekati mešajući da provri, dodati zacine i kad se sos zgusne skloniti. Sipati preko mlevenog mesa da sve prekrije. Posuti rendanim kackavaljem i zapeći u rerni na 180C oko 30 minuta.

Savet

Ovo je jedan od naina kako iskoristi preostala kuvana jaja u vreme Uskrsa ili neke druge prilike. Ukusna musaka uz neku finu salatu može biti odlian ruak.