

Musaka sa mesom i povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **200 gm** mešavine šargarepe, karfiola i brokolija
- **1 kašičica** suvog začina
- **1** tikvica
- **2 velika** krompira
- **malo** bibera

Za preliv:

- **300 ml** mleka
- **3** jajeta
- **1 kašika** brašna
- **1/2 kašičice** suve majčine dušice

Priprema

Luk sitno iseckati i propržiti, pa mu dodati mleveno meso. Nakon desetak minuta prženja, dodati mešavinu povrća i začiniti po ukusu.

Tikvicu izrendati, posoliti i ostaviti da pusti tecnost. Ocediti i sjediniti sa izrendanim krompirima. Namastiti posudu za pecenje. Najpre po dnu rasporediti pomenutu mešavinu krompira i tikvica, malo posoliti. Preko sipati isprženo meso sa povrćem, pa odozgo ponovo mešavinu krompira. Peci oko pola sata na 180°C.

Za preliv žicom umutiti jaja, dodati brašno, meko i zacin. Posoliti po ukusu. Izvaditi musaku, preliti mlekom i ponovo vratiti u rernu da se zapece kok ne porumeni.

Savet

Ovo je baš zdrava musaka, puna povra!