

Musaka od blitve (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **1 kg** pileceg mlevenog mesa
- **200 g** šampinjona
- **3 kašike** zacina
- (so, biber, paprika, bosiljak, peršun)
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1.5 dl** vode
- **20-ak** reznjica dimljene slanine

Ostalo:

- **10 listova** blitve

Priprema

Izdinstati seckani luk na ulju, 5 minuta, dodati mleveno meso i dinstati još 5 minuta, pa dodati seckane ili rendane šampinjone i slaninu, poklopiti i skloniti sa vatre.

Listove blitve provuci kroz ključalu vodu i 5 listova poređati na dno manje tepsije.

Preko listova sipati nadev od mesa.

Preko staviti i ostalih 5 listova blitve. Zaccine razmutiti u vodi i zaliti musaku, pa peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta na 220'C.

Savet