

## **Musaka od blitve (2)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 glavice crnog luka**
- **1 kg pilecog mlevenog mesa**
- **200 g šampinjona**
- **3 kašike zacina**
- (so, biber, paprika, bosiljak, peršun)
- **2 kašike maslinovog ulja**
- **1.5 dl vode**
- **20-ak režnjica 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 kljucalu vodu i 5 listova poreati na dno manje tepsije.

Preko listova sipati nadev od mesa.

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

### **Savet**