

Musaka (16)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **300 g** svinjskog mlevenog mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2 kašice** aleva paprike
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Smesa za preliv:

- **2** jajeta
- **4 kašike** kisele pavlake
- **150 ml** mleka
- so

Priprema

U odgovarajuću posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati, sitno, iseckani crni luk. Luk dinstati pet minuta (na srednjoj vatri), pa ubaciti mleveno meso. Meso viljuškom razdvojiti, da bude zrnaste strukture. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu, promešati i dinstati, poklopljeno, dok meso ne bude poluprženo. Na kraju dodati alevu papriku, promešati i skloniti sa vatre.

Krompir ocistiti i iseci na krugove (debljine 3-4 mm). Ocišćeni krompir podeliti na dva dela. Uzeti

odgovarajuću posudu (koja može da se stavi u rernu) i na dno posude poreati polovinu očišćenog krompira. Krompir može da se stavi i jedan preko drugog. Preko izručiti smesu sa mesom i kašikom je poravnati. Preko mesa poreati drugu polovinu krompira.

Pripremljene sastojke preliterati vrelom vodom (voda da bude 1cm ispod površine krompira) i staviti na šporet da provri, na tihoj temperaturi.

Rernu uključiti da se zagreje na 190 stepeni. Provrelu smesu staviti u rernu da se pece. Musaku peci dok ne ostane 1/3 tečnosti. Zatim izvaditi posudu iz rerne i preliterati je prelivom (za preliv umutiti jaja žicom za mučenje, dodati kiselo pavlaku, mleko i so, po ukusu). Vratiti ponovo u rernu da se jelo zapece.

Poslužiti uz salatu, po želji.

Savet