

Musaka na moj nacin (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** **vecih**krompira
- **150** gsvinjskog mlevenog mesa
- **150** gmlevene junetine
- **1** **veca** šargarepa
- **2** **glavice**crnog luka
- **3** **cena** belog luka
- **1** **kašika** suvog zacina
- **1** **kašika**aleve paprike
- **1** **kašika**masti
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**lovorovog lista

Preliv za musaku:

- 3 jajeta
- 60 g kisele pavlake
- 50 ml mleka
- po ukusu suvi biljni začini
- po ukusu peršun
- po ukusu so

Priprema

Rastopiti mast. Upržiti iseckani crni luk i rendanu šargarepu.

Dodavati mešano mleveno meso. Staviti začine. Upržiti meso.

Dodati kivan pirinac izmešati. Kratko upržiti.

Krompir iseci na kolutove. Staviti u ciniju. Dodati kašiku suvih začina, pouljiti i izmešati krompir.

Nauljiti tepsiju za musaku. Poredjati kolutove krompira. Preko staviti uprženi fil od mesa. Preko mesa staviti preostale kolutove krompira.

Preliv za musaku: Umutiti jaja, dodati mleko, pavlaku i začine.

Umutiti preliv i preliti preko krompira.

Musaku peci na 200 C oko 35 minuta.

Savet

Služiti toplo jelo uz dodatak kisele salate sa kupusom i šargarepom!