

Musaka (17)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- 2šargarepe
- 2jajeta
- **200 ml**jogurta
- so
- ulje
- zacini

Priprema

Šargarepu ocistiti i izrendati. Luk ocistiti i iseci na sitne komade. Na zagrejanom ulju propržiti luk, dodati mleveno meso (ja sam stavila mešavinu svinjskog i juneceg), posoliti, zaciniti po ukusu, dodati šargarepu pa šoljicu vode i prodinstati. Krompir skuvati, oljuštiti i iseci na kolutove. Malo ga posoliti i zaciniti.

U pouljanu tepsiju ili u vatrostalnu ciniju reati red krompira, red mesa, zatim red krompira, red mesa i završiti krompirom. Usuti malo (pola šoljice) vode. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C. Izvaditi iz rerne. Ulupati jaja, dodati jogurt, zacine i izmešati i preliterati musaku.

Vratiti u rernu i peci još oko 15 minuta. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet