

Musaka (18)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kgkrompira**
- **500 gmlevenog mesa**
- **4-5 glavicecrnog luka**
- **3-4šargarepe**
- **po ukususoli**
- **po potrebiulja**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **malokarija**
- **malobosiljka**
- **3 kašiciceslatke aleve paprike**

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i iseckati na kockice. Staviti u nauljeni veci tiganj da se uprži. Posoliti i povremeno dolivati vode po potrebi dok povrce ne omekša. Kada se uprži dodati mleveno meso i sjediniti smesu. Dodati suvi biljni zacin, biber, origano, bosiljak i kari i sve umešati, pržiti kratko pa na kraju dodati i alevu papriku i sve sjediniti.

Krompir oljuštiti i saseckati na kolutove. Zaciniti sa malo suvog biljnog zacina i karijem. Tepsiju malo nauljiti pa poreati polovinu krompira. Preko staviti smesu sa mesom i poreati ostatak krompira. Zaliti sve vodom i pokriti folijom.

Krckati sa folijom da krompir omekša pa skloniti foliju da se sve lepo zapece. U toku krckanja ako je potrebno doliti malo vode.

Savet

Prijatno :)