

Musaka (18)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **500 g** mlevenog mesa
- **4-5** glavice crnog luka
- **3-4** šargarepe
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** ulja
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **malokarija**
- **malobosiljka**
- **3 kašičice** slatke 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 začina 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 :)