

Musaka (19)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1,5 kg** krompira
- **3 vece glavice** crnog luka
- **1-2** šargarepe
- **350 gm** levenog mesa
- **malo** ulja
- **po ukusu** soli
- **1 kašicica** karija
- **1/3 kašicice** bibera
- **1/2 kašicice** bosiljka
- **1/2 kašicice** majcine dušice
- **1/2 kašicice** origana
- **2 pune kašicice** aleva paprika
- **3** lovorova lista

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i saseckati u secku. Krompir oljuštiti i naseckati na kolutove.

U šerpu staviti malo ulja, 2-3 kašike da se ugreje pa staviti luk i šargarepu sa malo soli, naliti malo vode da se ukrcka i omekša. Kada povrce omekša dodati meso i sjediniti s povrćem. Dodati zacine: kari, biber, origano, bosiljak, majcinu dušicu i na kraju alevu papriku, izmešati da se sjedini i krckati još par minuta.

Tepsiju premazati sa malo ulja pa poreati polovinu krompira zacinjenim karihem i solju. Zatim staviti smesu i preko smese poreati ostatak krompira.

Naliti vodom da se prekrije krompir staviti 2,3 lista lovora i staviti u zagrejanoj rerni na 180C da se ukrcka i krompir omekša. Ako je potrebno u toku pecenja nalijte još malo vode. Pustiti da se voda ukrcka, ali ne potpuno kako musaka ne bi bila suva, vec toliko da se zapece gornji sloj.

Poslužiti toplo uz salatu ili pavlaku, kiselo mleko.

Savet

Prijatno :)