

## *Musaka ravnice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g mlevenog juneceg mesa
- 250 g mlevenog svinjskog mesa
- 250 g pirinca
- 500 g crvenog luka
- 200 g slanine
- 500 g krompira
- 3 šargarepe
- 3 crvene paprike
- 3 zelene paprike
- 2 jajeta
- 100 g tvrdog sira
- ulje
- so
- biber
- bosiljak

### **Priprema**

Prvo izdinstamo luk, dodamo sitno seckanu slaninu, zatim dodamo povrce, koje smo predhodno iseckali na kolutice, dinstamo dok ne omekša povrce, zatim dodamo meso, dinstamo sve zajedno, dodamo pirinac i vrlo krako prodinstamo zajedno sa povrцем, mesom i zacinima.

U tepsiju poredjamo krompir, koji smo isekli na kolutove, on služi kao podloga. Iz šerpe izrucimo sve, poravnamo i odozgo, poredjamo isto krompir i na kraju izmutimo jaja i izrendani sir i prelijemo musaku.

Zatim stvaljamo u prefhodno ugrejanu pec na 220 stepeni i pecemo do 40 minuta.

Kada je porumenelo, znaci da je gotovo. Izvadimo i serviramu u tanjir.