

Musaka sa mlevenim mesom i pire krompirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 veka glavic**acrnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 manja**šargarepa
- **5-6 kaš**ikaulja
- **1**paradajz
- **po ukusu**soli i mlevenog bibera
- **2 kaš**icicealeve paprike
- **2 kaš**icicesuvog biljnog zacina
- **po žel**jipešuna
- **oko 1/2 kg**belog krompira
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1**jaje
- **50 g**margarina
- **oko 30 g**kackavalja

Priprema

Na ulju prodistajte sitno seckani crni luk i rendanu šargarepu. Dodajte seckan beli luk, a zatim i mleveno meso. Dinstajte uz po malo dolivanje vode, posolite, pobiberite, dodajte sitno seckan oljušten paradajz i nastavite da dinstate još koji minut. Na kraju dodajte alevu papriku, suvi zacin i na kraju seckan peršun. Krompir (ja sam koristila mlad) ocistite i operite, pa skuvajte u slanoj vodi. Ukoliko je krupan, predhodno ga možete iseckari na 2-3 dela, kako bi se brže skuvao. Skuvan krompir propasirajte, tj. izgnjecite, ali ne do kraja, vec da ostanu sitni komadici. Dodajte margarin i mleko i sve dobro izmešajte. Na vatrostalnu posudu rasporedite mleveno meso, pa preko njega stavite pire krompir. Umutite jaje sa pavlakom pa prelijte preko pirea. Odozgo narendajte kackavalj

i stavite u zagrejanu rernu na 220 stepeni da se pece oko 20 minuta pa smanjite temperaturu i pecite još desetak minuta.

Služite toplo, uz salatu po vašem izboru.

Savet