

Musaka (20)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g**mešanog povrca
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1**tikvica

Preliv:

- **180 g**kisele pavlake
- **300 ml**mleka
- **150 g**kackavalja
- **3**jajeta
- **prstohvatsoli**

Priprema

Najpre ocistiti tikvicu, izrendati, malo posoliti i ostaviti da pusti sok. Crni luk sitno iseckati i staviti da se prži na ulju. Kad omekša, dodati mleveno meso i lepo ispržiti. Zaciniti po ukusu. Povrce (kod mene je bio brokoli, karfiol, šargarepa, boranija, grašak-sve u jednom miksu) kratko prokuvati u vodi, pa procediti.

U namašcenu vatrostalnu ciniju rasporediti oceenu tikvicu, preko sipati kuvano povrce, malo posoliti, pa dodati sloj od mlevenog mesa.

U jednoj posudi sjediniti jaja, pavlaku, mleko. Promešati i posoliti, pa dodati rendani kackavalj. Smesu preliti preko musake i staviti da se pece na 200°C da porumeni.

Savet

Klasina musaka je sa krompirom, ali je veoma ukusna i sa mešavinom drugog povra. Preliv sa kakavaljem joj daje sasvim drugaiji ukus.