Mamina musaka



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašike masti
- 1 crni luk
- 1 kg mlevenog mesa
- 300 g krompira
- 5 šake pirinca
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 2 kašicice aleve paprike
- 1 jogurt
- 4 jajeta

Priprema

Staviti mast u tepsiju, da se otopi na vatri, propržiti seckani luka, dodati i pržiti sitno seckan krompir na kockice, kao za (majonez salatu). Zatim dodati mleveno meso, posoliti, pobiberiti i promešati.

Pržiti 10-15 minuta, a zatim dodati pirinac (opran), pržiti i dalje na vatri, uz cešce mešanje. Posle 10-ak minuta, dodati vodu po potrebi, toliko da se prekriju svi sastojci.

Staviti u vrucu pecnicu, da se pece na 250 C.

Kada je jelo pri kraju, umutiti jaja sa jogurtom i preliti odozgo.

Vratiti u pecnicu da se zapece...