

Šarena musaka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **500 g**mlevenog mesanog mesa
- **1 veka glavicac**rnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1/2 kaš**icemlevenog bibera
- **1 kaš**ikabiljnog zacina
- **500 ml**mleka
- **4**jajeta
- **2 srednješ**argarepe
- **1/2**crvene sveže paprike
- **1/2**zelene sveže paprike
- **po potrebi**ulje
- **malos**vežeg peršuna
- **po ukusu**soli
- **1/2 kaš**ikesuvog biljnog zacina

Priprema

Oprati, oljuštiti krompir i iseci ga na tanke kolutove. U tiganju propržiti crni luk sa sitno iseckanom polovinom šargarepe, onda dodati mleveno meso. Posle dasetak minuta dodati beli luk sitno iseckan, kašiku biljnog zacina, biber i još malo propržiti. Kad je meso prženo skloniti ga sa ringle dodati mu malo seckanog peršuna. Uzeti vatrostalnu posudu namazati je uljem i poreati u krug kolutove krompira, preko krompira sipati fil od mlevenog mesa lepo poravnati pa opet odozgo nareati kolutove krompira. U tiganj u kome ste pržili meso razbiti 4 jajeta dodati 1/2 litra mleka lepo izmutiti pa dodati 1/2 kašike suvog biljnog zacian, malo bibera, malo seckanog peršuna i tom smesom preliti musaku. Odozgo ukrasiti kolutovima šargarepe crvenom i zelenom paprikom i

listovima peršuna. Peci u zagrejanoj pecnici na 220C oko 15 minuta, a onda smanjiti na 200C i peci još 25 minuta dok lepo porumeni.

Savet

Musaku poslužiti sa kiselom pavlakom.