

## ***Musaka sa rendanim krompirom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** mesanog mlevenog mesa
- **3 srednjak**rompira
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2 dl**ulja
- **1 ravna kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 kašicica**origana
- **po potrebi**soli

#### **Za prelivanje:**

- **3 dl**jogurta
- **2 cela (bez lju**ske)jajeta
- **1 dl**ulja
- **malosoli**

### **Priprema**

Pripremiti sastojke za musaku.

U Vok ili veci tiganj sipati 2 dl ulja zagrejati pa staviti iseckan crni i beli luk, bosiljak, origano i malo vode da se dinsta.

Posle desetak minuta dinstanja na tihoj temperaturi dodati mleveno meso i vratiti na da se przi (bez poklopca) još petnaestak minuta.

Ocistiti krompir i pripremiti za rendanje.

Krompir rendati direktno u preprženo meso.

Tako uraditi sa sva 3 krompira.

Polako sjediniti krompir. Ako ste precenili velicinu tiganja slobodno prebacite u neku vecu šerpu ili vanglicu tako što prvo u nju izrendate krompir pa dodate smesu iz tiganja.

Kada ste rešili taj problem dodajte alevu papriku i suvi zacin pa dobro izmešajte.

Vreme je za smešu sa kojom ce te preliti musaku. U manju vanglicu ili ciniju umutite dva jajeta pa dodajte jogurt, ulje, malo soli i sjedinite.

Meso i krompir prebacite u pleh velicine oko (30 puta 20) i prelite sa smesom za prelivanje.

Pošto ce preliv da pliva po površini izbodite ga kašikom na više mesta da bi usao u sad vec pripremljenu musaku.

Pecite na temperaturi od 200 stepeni 30 minuta ili dok ne dobije lepu boju.

Uz ovaku musaku ja obozavam zalucene ljute papricice, a vi kako vam volja.

## **Savet**

Kad ste u nedostatku vremena za ruak ovo vam je najbolje rešenje. Lako, brzo i ukusno.