

Musaka od krompira u testu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gbrašna
- **4**jajeta
- **180** mlvode
- **180** mlmleka
- **1** kašikasoli
- **po ukusumešavina** suvog biljnog zacina
- **maloulje**

Za fil:

- **350** gmlevenog mesa
- **2**šargarepe
- **1** glavicacrnnog luka
- **po ukusumešavina** suvog biljnog zcina
- **po ukususo**
- **po ukusumleveni** biber
- **maloulja**

Ostalo:

- **1 kg**krompira

Priprema

Za testo u plasticnu ciniju pomešati brašno sa kašicicom soli, pa dodati umucena jaja i uz stalno mešanje dodati mleko i vodu. Dobro umutiti da bi se odstranile grudvice i testo bude retko kao za palacinke.

Za fil u polu duboku šerpu na zagrajenam ulju propržiti sitno seceni crni luk i šargarepe. Dodati mleveno meso, još malo propržiti i dodati suvi biljni zacin, biber, so i crvenu zacinsku papriku.

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina. U podmazanu posudu poreati prvi red krompira i preliti testom da ogrizne. Preko naneti fil od mlevenog mesa.

Posle staviti drugi red krompira i opet preliti testom.

Na kraju musaku preliti odozgo sa malo ulja i peci u zagrejanoj rerni na 220 C oko 50 minuta dok krompir ne dobije zlatnožutu boju. Po želji služiti sa kiselom pavlakom.

Savet

Musaku po želji služiti sa kiselom pavlakom i sezonskom salatom.