

Musaka sa pavlakom za kuvanje



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 gmlevenog juneceg mesa
- 1 veka glavicacrnog luka
- 3 cena belog luka
- po potrebiulje
- po potrebisuvi biljni zacin
- po potrebibeli biber
- maloorigana
- 1 kgkrompira

Za peliv:

- 500 mlneutralne pavlake za kuvanje
- 3 jajeta
- po ukususuvi biljni zacin
- po ukususeckani peršun

Priprema

Na malo ulja upržiti sitno seckani luk. Kad porumeni dodati seckani beli luk. Kratko propžiti i dodati meso. Zaciniti so, suvi biljni zacin i biber. Izmešati i upržiti meso. Krompor oguliti, oprti i iseckati na sitne komadice. Preliti sa malo ulja i dodati zacine (suvi biljni zacin i origano). Izmešati krompir. Pekac malo nauljiti pa poredjati red seckanih krompira da prekrije dno. Zatim sipati uprženi fil od mesa. Preko rasporediti ostatak krompira.

Umutiti jaja. Po ukusu zaciniti. Dodati pavlaku za kuvanje i seckani peršun. Preliti musaku. Peci na 170 C oko 45 minuta.

Služiti toplo jelo uz sezonsku salatu!

Savet

Musaka je prelepog ukusa! Prvi put sam pravila sa pavlakom za kuvanje, ukuanima se dopala tako da ne menjam nacin pripreme!