

Musaka sa batat krompirom i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** batat krompira
- **500 g** šampinjona
- **1 struk** praziluka
- **250 g** pavlake za kuvanje sa 20% mm
- proso, suve pšenice klice
- **po 1 komad** paradajez, plavi patlidžan, paprika
- so, biber, biljni zacini, himalajska so

Priprema

Batat krompir kratko prokuvati, ispasirati i složiti pola kolicine u vatrostalnu posudu.

Šampinjone iseci na tanke listice.

Praziluk iseci na kolutove i na malo ulja propržiti.

Plavi patlidžan, paradajez, papriku iseckati na kockice i dodati u šerpu sa prazilukom. Dodati u to i pecurke, proso, pšenice klice i zacine. Izdinstano povrce sipati u vatrostalnu ciniju preko batat krompira, pa preko drugi deo bahata. Zaliti neutralnom pavlakom i peci oko 30 minuta na 180 stepeni u zagrejjajnoj rerni.

Savet