

Musaka od krompira sa prazilukom i mlevenom piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **450 g**praziluka
- **500 g**pileceg mlevenog mesa
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malomaslinovog** ulja

Za preliv:

- 2jaja
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **maloljute** sudžuk paprike

Priprema

Krompir u ljusci staviti u dublju šerpu, preliter sa hladnom vodom, posoliti te staviti kuvati samo toliko da se krompir može rezati na kolutove (oko 20 min. zavisno od sorte krompira).

Bitno je da se krompir ne raskuva. Dok se krompir kuva praziluk oprati preseći na 4 dela uzduž i sitno oseckati.

Na malo maslinovog ulja propržiti mlevenu piletinu uz stalno mešanje. U toku prženja dodati so i mešavinu mediteranskog zacinskog bilja.

Prženu piletinu presipati iz tiganja u jednu posudu, u tiganj staviti malo maslinovog ulja i propržiti sitno iseckan praziluk, dodati mu so i mleveni biber.

Kuvani krompir oljuštiti, iseci na kolutove, posoliti i dodati mešavinu mediteranskog zacinskog bilja. U vatrostalni sud staviti malo maslinovog ulja.

Slaganje musake: polovina kolutova kivanog krompira, polovina proprženog praziluka, proprženo mleveno meso, druga polovina proprženog praziluka i na kraju druga polovina kolutova krompira. Mikserom umutiti sastojke za preliv i polagano prelivati musaku da dobro upije.

Staviti peci u rernu na 200 stepeni i peci 40 minuta. Uz ovo jello izuzetno prija paradajz narezan na ploškice i blago posoljen.

Savet