

Musaka na moj način



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mesa
- 1,5 kg krompira
- 1 pakovanje gljiva
- 4-5 glavice crnog luka
- biber
- suvi biljni zacin
- so
- pavlaka
- 1 kremsir
- 1 kockica feta sira
- 1 čaša zamrznute paprike (iseckane na kockice iz zamrzivaca)
- 2 jajeta

Priprema

Ocistiti luk oko 4-5 glavica iseckati ga i dinstati, dodati papriku, meso ide kuvano iz supe, odkostiti ga i iseckati ga u secku, pritom i to dodati u luk i papriku, dodati gljive i navedene zacine. Skuvati krompir oljušten.

Kada je sve gotovo, slagati u vatrostalnu ciniju, krompir kuvani, smesu sa mesom što smo izdinstali, pa opet krompir i tako, dok stane u ciniju vatrostalnu.

Na kraju izgnjeciti sir viljuškom u to dodati jaja, pavlaku i kremsir, sve izmešati i preliti preko musake.

Odlicno je, pogotovo za one koji ne vole kuvano meso iz supe, pa se ovako super iskoristi. Prijatno!